

Medena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebara
- **1 kašicica** pikantnog senfa
- **1 kašicica** dižon senfa
- **2 kašika** meda
- **1 kašicica** cili sosa
- **2 kašice** aleve paprike
- **1 kašika** majoneza
- **2 kašike** paradajz pirea
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice** mlevenog bibera

I još:

- **1 kg** krompira
- **400 g** šampinjona
- **1 kašika** aleve paprike
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** belog luka u prahu

Za prelivanje jela:

- **100 ml** ulja
- **200 ml** piva

Priprema

Svinjska rebra iseci na manje parcice. U odgovarajucu posudu sjediniti sve navedene zacine, pa napravljenom mešavinom dobro premazati svako parce mesa. Pripremljeno meso staviti u posudu, pokriti alu folijom i ostaviti pola sata, da odstoji, na sobnoj temperaturi.

Krompir ocistiti i iseci ga na cetvrtine. Krupnije pecurke prepoloviti, a manje ostaviti cele. U dubljoj posudi pomešati krompir i šampinjone, pa ih posuti sa alevom paprikom, suvim biljnim zacinom i belim lukom u prahu. Dobro promešati.

Ukljuciti rernu da se ugrije na 200 stepeni. Uzeti odgovarajuci pleh, sipati ulje, pa izruciti mešavinu krompira i šampinjona. Rasporediti po plehu. Po površini poreati meso, zajedno sa marinadom. Sa strane sipati pivo. Pleh pokriti alu folijom i staviti da se pece - sat vremena.

Posle datog vremena pecenja izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti u rernu, da se rebarca zapeku. Poslužiti uz salatu po ukusu i, naravno, moje omiljeno Staropramen pivo. Živeli!!

Savet