

Pšenica sa rebrima



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebara
- **300 g** pšenice
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** muskatnog oraha
- **1 kašičica** umbira
- **1 kašičica** mlevene slatke paprike
- **2 kašike** brašna
- **100 ml** vode
- ulje
- list lovora
- so
- biber

Priprema

Luk sitno iseckati pa propržiti na malo ulja. Kad omekša dodati mu opranu pšenicu, rebra pa preliteri vodom. Posoliti, pobiberiti, staviti umbir, lovor i muskatni orah. Kuvati oko sat i po dok pšenica ne omekša, dodavati tople vode po potrebi. Kad je gotovo, pomešati 100 ml vode sa brašnom i slatkim paprikom, pa sve umešati u pšenicu. Kuvati kratko dok se ne zgusne.

Savet