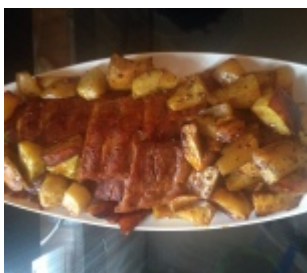


Amerikan spare ribs



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**svinjskih rebara
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **3 kašicice**meda
- **1 kašicica**sušenog peršuna
- **1 kašicica**mlevene slatke paprike
- **3 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**sušene miroije
- **1 dl**ulja
- **1 kg**krompira

Priprema

Zacine i ulje pomešati, sa tom marinadom istrljati rebra i ostaviti preko noci u frižideru sa odstoje! Najbolje je da se pokriju folijom da nebi povukao frižider miris! Krompir iseci na kocke i posoliti (ja sam ih i origanom posula) i zajedno sa rebrima staviti da se peku u rernu na 180 C dok ne porumene.

Savet

Služiti uz salatu i domai hleb.