

Perkelt od jarecih rebaraca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gjarecih rebaraca
- **2** glavicecrnog luka
- **1**šargarepa
- **1** šoljavode
- **1,5** dlsoka od paradajza
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **200** gmakarona

Priprema

Ulje zagrejte i ispecite rebarca sa jedne i druge strane po par minuta. Izvadite rebarca i sklonite sa strane. Luk sitno isecite i dinstajte u ulju u kojem ste pržili meso. Kada luk omekša dodajte šargarepu, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Vratite rebarca nazad u šerpu, sipajte sok od paradajza i vodu. Vodu dolijte tek da prekrije meso. Kada provri smanjite vatru i kuvajte 40-tak minuta da meso omekša. Dok se rebarca kuvaju nemojte mešati vec samo protresite šerpu. Posebno u posoljenoj vodi skuvajte makarone i poslužite sa rebarcima.

Savet