

Medena rebarca sa knedlama od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g jarecih rebaraca
- **1 kašik** meda
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** zacin
- **mal** bibera
- **1 kašica** ljute tucane paprike
- **1 kašica** senfa
- Za knedle:
- **3** manja krompira
- **1** jaje
- **10-tak kašik** brašna
- **mal** soli

Za sos:

- **nekoliko kašik** ulja u kojem su se pekla rebarca
- **1 kašik** brašna
- **mal** soli
- **mal** bibera
- **mal** vode

Priprema

Rebarca operite i prosušite. U posebnoj činijici sipajte med, so, zacine, biber, ljute tucane paprike i senf. Sve

promešajte da se smesa ujednaci i njome premažite rebarca sa svih strana. Stavite rebarca u vatrostalnu posudu, prelijte sa malo ulja, poklopite i pecite oko sat vremena. Povremeno možete rebarca preokrenuti. Kada su se rebarca ispekla skinite poklopac i ostavite još malo da se zapeku da budu malo reš (ako volite naravno).

Za knedle: Krompir skuvajte u ljusci, ocedite od vode i skinite kožicu. Tako skuvani krompir malo prohladite a onda izgnjecite, dodajte jaje, posolite i na kraju brašno. Dodajte brašno polako mešajući kašikom a onda zamesite testo rukom. Od testa pravite manje loptice velicine oraha. u šerpu nalijte vodu, pustite da malo prokljuca i jednu po jednu knedlu spuštajte u vrijuću vodu. Smanjite vatru i kuvajte knedle 25 minuta. Gotove knedle vadite rešetkastom kašikom.

Za sos: Odvojite nekoliko kašika safta (ulja) koja je ostala od rebarca. Zagrejte u posebnoj posudi dodajte brašno i polako mešajući pržite da brašno dobije malo braon boju. Pazite da ne zagori. Dodajte zacine i vode toliko koliko želite da sos bude gust.

Savet