

Pecena carska rebra sa krompirima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kgsvežih, carskih, rebara**
- **2 kašike vorcester sosa**
- **1 kašikakari sosa**
- **2 kašike gustog jogurta**
- **1 kašicicadižon senfa**
- **2 kašike ulja**
- **1/3 kašicice crnog bibera**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašika paradajz pirea**

...i još:

- **1 kgkrompira**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicakurkume**
- **1/2 kašicicebibera**
- **2 kašicicealeve paprike**
- mast
- belo vino
- voda

Priprema

Carska rebra iseci na parcice po želji. U dublju posudu staviti vorcester sos, kari sos, jogurt, senf, ulje, biber,

suvi biljni zacin i paradajz pire. Sve sastojke dobro sjediniti, viljuškom. Svako parce mesa dobro premazati sa marinadom i ostaviti, u frižider, da odstoji pola sata.

Krompir iseci na osmine i staviti ga u vanglicu. Posuti ga sa suvim biljnim zacinom, biberom, kurkumom i alevom paprikom. Promešati, da svako parce krompira bude obavijeno zacinima.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti odgovarajuću posudu sa poklopcem, koja može da ide u rernu (ja sam koristila pekac), pa u nju izruciti pripremljeni krompir. Rasporediti ga, ravnomerno, po dnu posude. Pomešati istu kolicinu belog vina i vrele vode, pa sipati sa strane krompira (ne prelivati preko krompira). Tecnost treba da bude 1 cm ispod krompira.

Preko krompira poreati meso iz marinade, a preko svakog parceta mesa staviti po pola kašice masti. Poklopiti posudu i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni.

Jelo peci 1,5 sat, od momenta kada tecnost, koja je sipana pored krompira, provri. Nije potrebno da se sklanja poklopac, jer jelo dobije lepu, rumenu boji i ispod poklopca. Poslužiti sa salatom, po želji.

Savet