Ušuškana rebra



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Osnovni sastojci:

- **700 g**krompira
- **700 g**sveža svinjska rebra
- **200 g**brašna
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**ulja

Zacini za krompir:

- **malo**soli
- **malo**bilja mediterana HIT
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**kurkume mlevene
- **malo**mirodjije

Zacini za rebra:

- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera sa belim lukom - kotanyi
- **malo**belpg luka u granulama
- **malo**Kotanyi grill kotlet
- **malo**soli
- **malo**Kotanyi so za omekšavanje mesa
- **malo**Kotanyi zacinska so za pecenje na žaru

Priprema

Za pripremu ovog jela su potrebne sledece namirnice.

Krompir oljuštiti i krupno narendati na rendu za jabuke.

Napraviti mešavinu zacina za krompir od soli, bilja mediterana, suvog biljnog zacina, kurkume i miroije. Rendanom krompiru dodati mešavinu zacina za krompir i izgnjecen beli luk i izmešati. U drugoj posudi umutiti mikserom jaja, pavlaku i brašno i u tu smesu dodati krompir i viljuškom izmešati.

Napraviti mešavinu zacina za rebra i tu mešavinu utrljati na rebra. U zemljanu ili vatrostalnu posudu za pecenje staviti kašiku ulja i poslagati polovinu kolicine zacinjenih rebara.

Rebra prekriti sa polovinom pripremljene smese od krompira, staviti drugi deo zacinjenih rebara i preliti sa ostatkom smese.

Posudu prekriti alu folijom i staviti peci u zagrejanu rernu 80 minuta na temperaturi od 190 C. Zatim skinuti alu foliju i zapecite još 10-ak minuta.

Savet

Poslužite odmah dok je još toplo uz zelenu salatu.