

## **Rebarca sa krompirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** jagnjecih rebarca
- **500 g** krompira
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicica aleve paprike
- **maloulja**
- **malosoli**
- **po ukusuzacini**

### **Priprema**

Oprati rebarca i kuvati u posoljenoj vodi 20 minuta. Za to vreme ocistiti krompir i iseci na kolutove. Polukuvana rebarca izvaditi iz vode i namazati sitno seckanim belim lukom i alevom paprikom. Staviti u poklopljenu vatrostalnu posudu sa krompirom i posoliti, pozaciniti, dodati ulje i peci oko sat vremena na 250 stepeni. Pred kraj skloniti poklopac i zapeci još desetak minuta da porumeni.

### **Savet**