

Rebarca sa medom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** svinjskih rebaraca
- **1 kg** krompira
- **2 kašik** meda
- senf
- zacini
- ulje

Priprema

Rebarca oprati, i u njih dobro natrljati zacin i so. Namazati sa obe strane senfom i izdašno preliteri medom, pa peci u rerni sa krompirom isecenim na cetvrtine na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet

Možete i ostaviti rebarca premazana senfom i medom u frižideru pre peenja kako bi ukusi bolje upili, ali nije neophodno. Prijatno!