

## **Socna rebarca iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**svinjskih rebaraca
- **2 kašicice**biljnog zacina
- **2 kašicice** mešavine biber i beli luk
- **1 kašicica**zacinke paprike
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**sušenog peršuna
- **1 kašicica**sušenog ruzmairna

### **Priprema**

Sve zacine izmešati pa dobro utrljati u meso sa svih strana. U tepsi staviti foliju, podmazati sa malo ulja pa poslagati zacinjena rebarca. Umotati u foliju i ostaviti u frižider na nekoliko sati da rebarca dobro upiju zacine. Zagrejati rernu na 120 stepeni pa ubaciti rebarca umotana u foliju i peci dva i po sata. Otvoriti foliju i vratiti u rerну da se uhvati korica na najjacoj temperaturi.

### **Savet**

Ko voli pikantniji ukus u zaine može da doda ljutu papriku, a takoe pikantan ukus mesu daje senf koji se utrlja na meso.