

Teleca rebarca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** telecih rebara
- **1 pakovanje** zeleni za supu
- **2-3** cenabelog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **po ukusu** soli
- bibera
- aleve paprike

Priprema

Teleca rebarca oprati, pa prokuvati u vodi u koju smo dodali zelen za supu, radi arome. Kuvati 20 minuta. Izvaditi ih, prohladiti, a zatim premazati mešavinom od maslinovog ulja, zacina i sitno seckanog belog luka. Ostaviti pola sata, a onda pržiti na vrelom ulju dok ne dobiju lepu, hrskavu koricu. Služiti uz pomfrit, masline i sveže povrce, po želji...

Savet