Svinjska rebarca u marinadi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih rebara

Marinada:

- **150 ml**belog vina
- **2 cena**belog luka, sitno iseckanog
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**biozacina
- **2 kašicica**slatke aleve paprike
- **1 kašicica**ljute aleve paprike
- **1 kašicica**majcine dušice
- **2 kašike**kecapa
- **1 kašicica**origana

...i još:

- **600 g**krompira
- **2 vece glavice**crnog luka
- **2**vece šargarepe

.. i:

- **3 kašike**masti

Priprema

Meso iseci na komade po želji. U ciniju staviti sve sastojke za marinadu i dobro promešati. Meso staviti u dublju ciniju, preliti sa marinadom i dobro izmešati da se obloži svako parce. Ostaviti, poklopljeno, u frižider, da odstoji, oko dva sata.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine. Crni luk i šargarepu ocistiti i iseci na krupnije komade. Posuti biozacinom i biberom, po želji, i dobro promešati. Posle isteka datog vremena, meso izvaditi iz frižidera i marinadom (u kojoj je bilo meso) preliti povrce Dobro izmešati.

Uzeti odgovarajuci pleh, dobro ga podmazati uljem i poreati meso. Okolo poreati povrce, pa sve preliti ostatkom marinade. Mast rastopiti i preliti preko jela. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni 1-1,5 sat, zavisi od rerne. Ne pokriva se. Kada meso lepo porumeni, preokrenuti ga i ispeci do kraja.

Savet