

## ***Pecena svinjska rebra i krompir***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,3 kg** svežih svinjskih rebara
- **1 kg** krompira
- **300 g** šampinjona
- **2 glavice** crnog luka
- **1 glavica** belog luka

#### **Zacini:**

- **4 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** bibera
- **4 kašičice** slatke alev paprike
- **2 kašičice** ljute alev paprike
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** origana

#### **...i još:**

- **200 g** margarina
- **100 ml** belog vina

### **Priprema**

Svinjska rebra iseci na komade željene velicine. Krompir iseci na pola, a ako su veci iseci na cetvrtine.

Šampinjone iseci na pola, zajedno sa drškom. Crni luk iseci na režnjeve, ne mnogo tanko. ešnjeve belog luka iseci samo na pola.

Krompir, pecurke, crni i beli luk staviti u vanglicu. Posuti sa 2 kašičice suvog biljnog zacina, 1/2 kašičice bibera, 2 kašičice slatke aleve paprike, 1 kašičicom ljute aleve paprike, pa sve dobro promešati.

U manjoj ciniji pomešati 2 kašičice biozacina, 1/2 kašičice bibera, 2 kašičice slatke aleve paprike, 1 kašičicu ljute aleve paprike, 1 kašičicu karija i 1 kašičicu origana. U drugoj posudi otopiti margarin i držati posudu u toploj vodi, da margarin ostane tecan.

Svako parce mesa dobro namazati pripremljenim zacinama, pa ga provuci kroz rastopljeni margarin i reati u pleh za pecenje. Preko staviti mešavinu krompira i povrca i preliti sa ostatkom margarina (ako treba dodati malo ulja). Uz ivicu pleha sipati belo vino, pokriti folijom i staviti da se pece 45 minuta, u prethodno zagrejanom retni, na 200 stepeni. Zatim izvaditi pleh, skloniti foliju i meso prebaciti na površinu, da dobije rumenu boju. Poslužiti uz salatu.

## **Savet**