

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 kašicice suvog biljnog zacina, 1/2 kašicice bibera, 2 kašicice slatke aleve paprike, 1 kašicicom ljute aleve paprike, pa sve dobro promešati.

U manjoj ciniji pomešati 2 kašicice biozacina, 1/2 kašicice bibera, 2 kašicice slatke aleve paprike, 1 kašicicu ljute aleve paprike, 1 kašicicu karija i 1 kašicicu 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 re?ati 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 re?nu, na 200 stepeni. Zatim izvaditi pleh, skloniti foliju i meso prebaciti na površinu, da dobije rumenu boju. Poslužiti uz salatu.

Savet