

Krompir u pavlaci sa domacim suvim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** goljuštenih krompira belih
- **1 vece** parcesuvih rebara
- **1 dl** ulja
- **2 dl**kisele pavlake
- **po ukususoli**
- **1 kašicica**suvih zacina
- **2 dl**vode

Priprema

Oljušten krompir iseci na kolutove, preliter uljem, dodati zacine, dva cena sitnog belog luka i so, sve dobro izmešati, pa sipati u djuvec. Pavlaku sipati u posudu, pa joj dodati vodu i sve dobro mucenjem sjediniti. Preliti krompire ovom mešavinom. Odozgo staviti suva rebra. Prekriti folijom i staviti u rernu zagrejanu na 250 C. Posle 15 minuta smanjiti temperaturu na 220 i peci još dvadesetak minuta, dok jelo porumeni. Služiti toplo.

Savet

Ovo Jelo je prelepog ukusa uz salatu od kiselog ili presnog kupusa, pravi specijalitet.