

Socna rebarca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebara
- **4** krompira
- so
- mirošija
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- peršun
- **1** dlulja

Priprema

U posudu sipajte ulje, so, suvi biljni zacin, mirošiju, peršun i malo aleve paprike. Lepo promešajte i svaki komad mesa umocite u ovu smesu i rešajte u vatrostalnu ciniju. Krompir oljuštite, isecite na kriške i zacinite suvim biljnim zacinom. Meso peci 20 minuta, zatim izvaditi iz rerne, dodati krompir i ostaviti da se pece još 30-40 minuta. Prijatno!

Savet