

## *Svinjska rebra u marinadi*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,2 kg** svinjskih rebara u komadu

#### **Marinada:**

- **4** cenabelog luka
- **1,5** kašicicasoli
- **1** kašicakima
- **1** kašikaorigana
- **1** kašikaljute, mlevene, paprike
- **1** glavica crnog luka
- **2** kašikešecera
- **1** pomorandža (sok)
- **2** kašicemlevenog bibera
- **50** mlulja
- **2** kašikevinskog sirceta

#### **Ostalo:**

- **1 kg** krompira
- biozacin
- ulje

### **Priprema**

Znaci, za spremanje ovog specijaliteta potrebne su navedene namirnice, koje se vide na slici.

Kim staviti u suhu šerpicu, pa ga propržiti da pusti aromu. Staviti ga u avan i izmrviti.

U blender staviti sve navedene sastojke (soka od pomorandže treba da bude 50 ml), pa ih...

umutati da se napravi kašasta smesa.

Meso staviti u pleh, pa ga dobro premazati sa marinadom, sa obe strane. U premazivanju mesa potrošiti svu marinadu.

Tako premazano meso, zajedno sa plehom, uvuci u kesu i ostaviti u frižider, da prenoci. Narednog dana ga izvaditi i staviti u, dobro podmazani, pekac. Krompir oljuštiti i preseći ga na pola, po dužini. Staviti ga u dublji sud i posuti sa biozacinom i uljem. Dobro promešati, pa ga poređati oko mesa.

Poklopiti (ili dobro zatvoriti alu folijom) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 130 stepeni - 2,5 sata. Posle datog vremena izvaditi pekac, otklopiti i, ako je potrebno, vratiti da se meso zarumeni. Ja nisam vracala, jer je jelo dobilo lepu boju i pod poklopcem.

Iseci meso, staviti ga na oval, poređati krompirice i poslužiti uz salatu, po ukusu.

## **Savet**