

## **uveč sa carskim rebrima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1 kgkrompira**
- **1 jogurtska cašapirinca**
- **1 veca glavicacrnnog luka**
- **2 srednješargarepe**
- **maloulja**
- **500-600 gdimljenih carskih rebara**
- **5-6 kašikaparadajz sosa ili paradajza iz flaše**
- **po ukususo**
- biber
- aleva paprika
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

U tiganj uliti malo ulja. Crni luk ocistiti i iseckati sitno pa staviti u tiganj da se prži na tihoj vatri, i malo posoliti. Šargarepe ocistiti i iseckati što sitnije pa dodati luku kad vec bude staklast. Propržiti još 10-ak minuta. Carska rebra iseci na parcice i staviti ih da se kuvaju 20-30 minuta. Pirinac ocistiti i oprati, pa 2/3 dodati luku i šargarepi. Propržiti malo, pa dodati paradajz sos, i ostaviti da se još malo proprži. Krompir oljuštiti, oprati i iseckati na kockice. Šerpu podmazati sa malo ulja, pa preruciti luk, šargarepu i pirinac, dodati krompir i naliti oko 1l vode. Staviti da se zagreva.

Promešati pa dodati zacine.

Dodati carska rebra, tako da ne budu na vrhu da ne bi izgorela kasnije u rerni. Posoliti preostalu trecinu pirinca.

Ne mešati više, vec ostaviti da se krcka na tihoj vatri oko 10 minuta.

Zapeci u rerni oko pola sata na 200 stepeni.

### **Savet**

Kad ovo jelo spremam leti, obavezno dodam jednu iseckanu papriku.