

Marinirana svinjska rebra



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih rebara

Marinada:

- **2 kašike** soja sosa
- **1/2 kašike** meda
- **2 kašike** majoneza
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **2 kašice** kurkume
- **2 kašice** sveže iseckane nane
- **2 kašice** biozacina

...i još:

- **1/2 kg** krompira
- **300 g** šampinjona
- **2 kašice** biozacina
- **1 kesa** za pečenje, vel. 35x40cm

Priprema

Meso iseci na manje komade. Ko voli slanija jela, može meso da zacini biberom i biozacinom, pre stavljanja u marunadu.

Marinada: U dublju posudu, sa poklopcem, staviti sve navedene zacine za marinadu, pa dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. U pripremljenu marinadu stavljati, jedno po jedno, parce mesa i dobro ga uvaljati, u pripremljenu smesu. Poklopiti posudu i ostaviti u frižider, dva sata.

Krompir ocistiti i iseci na cetvrtine ili ako je krupan iseci ga na osmine. Iseceni krompir staviti u vanglicu, dodati pecurke, samo presecene na pola, posuti sa biozacinom (po ukusu) i dobro promešati.

Rernu ugrijati na 200 stepeni. Uzeti kesu i, u nju, izruciti mešavinu krompira i pecuraka. Ravnomerno rasporediti. Izvaditi marinirano meso iz frižidera, pa parcice mesa rasporediti preko krompira. Ostatak od marinade, kašikom, preliti preko mesa. Kesu zatvoriti plasticnim dodatkom, koji se dobija uz pakovanje (mada ja dodatno privežem i koncem - jer mi se jedanput, prilikom pecenja, kesa otvorila), iglom je probosti u sredini (tankom iglom) i staviti je u odgovarajuci pleh. Staviti da se pece, jedan sat.

Posle tog vremena izvaditi pleh, PAŽLJIVO iseci kesu (pazite - od velike pare možete da se izgorite) i poslužiti, uz salatu, po želji. Vrlo ukusan rucak, probajte. Prijatno!

Savet