

# **Pecena svinjska rebra**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Za marinadu:**

- **500 gsvinjska rebra**
- **1/2 belog luka**
- **po ukusuzacini**
- **po ukusumleveni biber**
- **za posipanjeulje**

### **I još:**

- **4-5krompira**
- **2 šargarepe**
- **po ukusuzacin**
- **po ukusubiber**
- **1 glavica crnog luka**
- **za poprskanjevoda**

## **Priprema**

Svinjska rebra isecite u komade. Zacinite ih suvim bilnjim zacinom, biberom, i alevom paprikom. Beli luk isecite sitno i pospite po rebrima. Prelijte ih uljem i ostavite tako da stoje preko noci ili nekoliko sati.

Krompir oljuštite i isecite u kocke, šargarepu isecite u kolotove, a crni luk na krupne kriške. Promešajte ih, zacinite suvim bilnjim zacinom i biberom i sipajte u podmazanu vatrostalnu posudu.

Marinirana svinjska rebra stavite preko krompira i prelijte ih ostatkom marinade. Dolijte malo vode (oko 1 dl).

Vatrostalnu posudu zatvorite i pecite u rerni na 200 C oko 1,5 sat.

Kada bude peceno, servirajte na tanjiru...

### **Savet**