

## *Varivo sa dimljenim rebrima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** dimljenih rebara
- **500 g** graška
- **3-4** krompira srednje velicine
- **1** veka šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2-3 kašike** paradajz pirea
- **4-5 kašika** brašna
- **2 kašice** slatke aleve
- ulje ili mast
- so
- mleveni crni biber
- suvi bosiljak
- suva miroija
- suvi biljni zacín

### **Priprema**

Na srednje zagrejanjoj masti (može i ulje) staviti rebra da se prže malo, zatim staviti grašak.

Posle nekoliko minuta dodati krompir i šargarepu (seceno na kockice) i sitno seckani crni luk.

Pržiti malo pa dodati paradajz pire, brašno, alevu, so, biber, bosiljak.

Sve to lepo promešati i naliti vodom.

Kuvati dok meso i povrce ne bude gotovo.

Pred kraj dodati sitno seckani beli luk, miroiju i suvi biljni zacin.

### **Savet**

Ja preporuujem uz ovo jelo vru domai hleb i salaticu po izboru. Prijatno:-)))