

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** veca šargarepa
- **1** glavicacrнog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2-3** kašikeparadajz pirea
- **4-5** kašikabrašna
- **2** kašiciceslatke aleve
- ulje ili mast
- so
- mleveni crni biber
- suvi bosiljak
- suva mirojija
- suvi biljni zacin

Priprema

Na srednje zagrejanoj 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:-)))