

Paprike iz tursije sa suvimi rebarcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8**paprika iz turšije
- **400** gsvih rebara
- ulje
- so
- biber
- peršun

Priprema

Paprike iseckati na kaiše, i propržiti sa vrlo malo ulja.

Dodati suva rebara pobiberiti, dodati peršun, po potrebi posoliti (ja ne solim jer su paprike i rebra vec dovoljno slana).

Dobro promešati i doliti vodu iz turšije (ja dodam pola-pola, pola iz turšije pola sa cesme).

Kuvati dok paprika ne omekne i dok se rebara odvoje od koske. Kad izvrije voda upržiti i spremno je za jelo.

Savet

Ja odvojam koske od mesa kada se skuva mogu i ostati to je ve stvar izbora.