

Medena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih rebara
- **1 kašicica**pikantnog senfa
- **1 kašicica**dijon senfa
- **2 kašice**meda
- **1 kašicica**cili sosa
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 kašika**majoneza
- **2 kašike**paradajz pirea
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicica**emlevenog bibera

I još:

- **1 kg**krompira
- **400 g**šampinjona
- **1 kašika**aleve paprike
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**belog luka u prahu

Za prelivanje jela:

- **100 ml**ulja
- **200 ml**piva

Priprema

Svinjska rebra iseci na manje parcice. U odgovarajucu posudu sjediniti sve navedene zacine, pa napravljenom mešavinom dobro premazati svako parce mesa. Pripremljeno meso staviti u posudu, pokriti alu folijom i ostaviti pola sata, da odstoji, na sobnoj temperaturi.

Krompir ocistiti i iseci ga na cetvrtine. Krupnije pecurke prepoloviti, a manje ostaviti cele. U dubljoj posudi pomešati krompir i šampinjone, pa ih posuti sa alevom paprikom, suvim biljnim zacinom i belim lukom u prahu. Dobro promešati.

Ukljuciti rernu da se ugreje na 200 stepeni. Uzeti odgovarajuci pleh, sipati ulje, pa izruciti mešavinu krompira i šampinjona. Rasporediti po plehu. Po površini poreati meso, zajedno sa marinadom. Sa strane sipati pivo. Pleh pokriti alu folijom i staviti da se pece - sat vremena.

Posle datog vremena pecenja izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti u rernu, da se rebarca zapeku. Poslužiti uz salatu po ukusu i, naravno, moje omiljeno Staropramen pivo. Živeli!!

Savet