

Duvec na tepsice sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **500 g** suvih rebara
- **4 glavice** crnog luka
- **3** šargarepe
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **3 kašičice** aleve paprike
- **1 kašičica** bosiljka
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** bibera
- **malo** ulja

Priprema

Na šporetu, na ringli, staviti nauljenu tepsijicu sa naseckanim crnim lukom i šargarepom, pa upržiti da omekša uz dodatak soli.

Kada omekša, dodati očišćen i saseckan krompir. Upržiti i dodati suvi biljni zacín, biber, bosiljak i kari. Na kraju dodati i alevu papriku pa izmešati da se sve sjedini i još malo uprži.

Dodati predhodno prokuvana suva rebra i naliti vodom.

Staviti da se ukrca u predhodno zagrejanu rernu na 200C.

Kada se ukrcka i krompir omekša poslužiti uz salatu. U toku krckanja ako je potrebno doliti po malo vode.

Savet