

Sataroš sa dimljenim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** crnog luka
- **500 g** babura paprika
- **500 g** paradajza
- **100 g** pirinca
- **300 g** dimljenih rebra
- **1 kašičica** šećera
- **po ukusu** mlevena crvena paprika
- so

Priprema

Staviti rebra da se kuvaju, kad omekša izvaditi meso ali sacuvati vodu u kojoj su se kuvale.

Crni luk iseci na sitno, papriku na kocke, paradajz na komade.

Na ulju prodinstati crni luk dodati paprike dinstati nekih 5 minuta zatim dodati paradajz, zacinsku papriku, šećer, so. Dinstati oko 10 minuta. Zatim dodati pirinac, rebra i naliti vodom od kuvanja rebra.

Savet