

Jagnjeca rebarca sa žalfijom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jagnjecih rebaraca
- **2-3 kašike**kecapa
- **2 kašice**cisenfa
- **3 kašice**cimeda
- **1 kašica** belog luka u prahu
- **nekoliko** listica žalfije
- **1 kašika**sirceta od nara
- **3-4 kašike**ulja
- **po ukususu**
- biber

Priprema

Jagnjeca rebarca oprati i posušiti. Pomešati kecap, senf, ulje, med, so, biber i beli luk u prahu. Tom mešavinom premazati rebarca i ostaviti dva sata u frižideru. Tepsiju nauljiti, složiti krompir koji ste zacinili po želji, pa preko staviti jagnjetinu. Preliti još malo smesom u kojoj se mariniralo i staviti preko nekoliko listica sveže žalfije."Ušuškati" sve aluminijumskom folijom i peci na srednjoj temperaturi 180 stepeni i oko sat vremena. Nakon toga pojacati na 200, a desetak minuta pred kraj skloniti foliju da rebarca fino porumene.

Savet