

Jagnjeca rebarca sa žalfijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** jagnjecih rebaraca
- **2-3 kašike** kecapa
- **2 kašice** senfa
- **3 kašice** meda
- **1 kašicica** belog luka u prahu
- **nekoliko** listica žalfije
- **1 kašika** sirceta od nara
- **3-4 kašike** ulja
- **po ukusu** so
- **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 pojačati na 200, a desetak minuta pred kraj skloniti foliju da rebarca fino porumene.

Savet