

## *Pecena carska rebra sa krompirima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** svežih, carskih, rebara
- **2 kašike** worcester sosa
- **1 kašik** kari sosa
- **2 kašike** gustog jogurta
- **1 kašičica** dižon senfa
- **2 kašike** ulja
- **1/3 kašičice** crnog bibera
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašik** paradajz pirea

#### **...i još:**

- **1 kg** krompira
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kašičice** bibera
- **2 kašičice** aleve paprike
- mast
- belo vino
- voda

### **Priprema**

Carska rebra iseci na parcice po želji. U dublju posudu staviti worcester sos, kari sos, jogurt, senf, ulje, biber,

suvi biljni zacin i paradajz pire. Sve sastojke dobro sjediniti, viljuškom. Svako parce mesa dobro premazati sa marinadom i ostaviti, u frižider, da odstoji pola sata.

Krompir iseci na osmine i staviti ga u vanglicu. Posuti ga sa suvim biljnim zacinom, biberom, kurkumom i alevom paprikom. Promešati, da svako parce krompira bude obavijeno zacinima.

Rernu zagrejati na 200 stepeni. Uzeti odgovarajucu posudu sa poklopcem, koja može da ide u rernu (ja sam koristila pekac), pa u nju izruciti pripremljeni krompir. Rasporediti ga, ravnomerno, po dnu posude. Pomešati istu kolicinu belog vina i vrele vode, pa sipati sa strane krompira (ne prelivati preko krompira). Tecnost treba da bude 1 cm ispod krompira.

Preko krompira porežati meso iz marinade, a preko svakog parceta mesa staviti po pola kašičice masti. Poklopiti posudu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni.

Jelo peci 1,5 sat, od momenta kada tecnost, koja je sipana pored krompira, provri. Nije potrebno da se sklanja poklopac, jer jelo dobije lepu, rumenu boji i ispod poklopca. Poslužiti sa salatam, po želji.

## **Savet**