

## *Suva svinjska rebarca sa krompirom i salata sa crvenim kupusom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** krompira
- **2 kg** suvih svinjskih rebara
- **3 kašičice** ljutog senfa
- **2 kašičice** karija
- **1/3 kašičice** kurkume
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/3 kašičice** bibera
- **po potrebi** ulja
- **1 šolja** vode

#### **Za salatu:**

- **1/2 glavice** crvenog kupusa
- **1 cen** belog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** sirce

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati i iseci u ciniji. Dodati mu so, suvi biljni zacin, kari, kurkumu, biber i senf. Sve izmešati da se zacini sjedine i zalepe za krompir.

Pekac sa poklopcem nauljiti i staviti krompir. Preko krompira staviti rebarca i sipati jednu šolju vode.

Poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 200C oko 1h da se krcka. Povremeno protresite pekac.

Za salatu, crvenu kupus sitno iseckati pa dodati beli luk, sitno iseckan ili izgnjecen. Dodati so i ruma izmešati da kupus malo omekša. Zatim dodati sirce i izmešati.

### **Savet**

Posluziti peceni krompir sa rebarcima uz salaticu . Prijatno :)