

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 kašicice** lutog senfa
- **2 kašice** karija
- **1/3 kašicice** kurkume
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **1/3 kašice** 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 zagrejanoj rerni 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 :)