

## ***Jagnjeca rebarca sa krompirom***



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 -2 kg**jagnecih rebarca
- morsk so
- krompir

### **Priprema**

Rebarca posoli. Stavi u dublju tepsiju na mesnatu stranu, posoli, doda malo vode, pokri alufolijom i ide u rerni na 220 stepeni, a pece se jedno dva sata. Posle pola sata izvadiš i okreneš treba, ako treba dodam opet malo vode... Nazad da se pece. Sad je poluvreme. Dodaj krompir. Stavi foliju i peci dalje. Pola sata pred kraj izvadiš promješaš krompir i ako treba dodaj opet malo vode. Sad sve nazad u rernu bez folie... To je to.

### **Savet**