# *Paprikaš sa dimljenim rebrima*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1/2 kg**mesnatih, dimljenih, svinjskih rebara
- **1 koren**peršuna
- **1 koren**paškanata
- **2**vece šargarepe
- **1/2 manjeg korena**celera
- **3 cm**korena umbira
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 veca cešnja**belog luka
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **80 ml**pasiranog paradajza
- **2 kašicice**slatke tucane paprike
- **1 kašicica**majorana
- **1/2 kašicice**timijana
- **1 kašicica**belog bibera
- suvi biljni zacin
- **3**srednja krompira
- **80 ml**ulja
- voda u kojo se kuvalo meso

## Priprema

Dimljena, svinjska, rebra staviti u, odgovarajucu, posudu, preliti vodom da ogreznu, i staviti, na vatru, da se skuvaju. Koren peršuna, paškanata, celera i umbira iseckati na kockice. Šargarepu iseci na polukrugove. Crni i beli luk, sitno, iseckati. Krompir iseci na kockice.

Skuvana rebra izvaditi iz vode (vodu sacuvati) i meso odvojiti od koske. Ulje sipati u dublju posudu i staviti na vatru, da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti svo iseckano povrce, kao i grašak i kukuruz šecerac. Promešati, poklopiti i, na tihoj temperaturi, dinstati 10-ak minuta, uz povremeno mešanje.

Zatim naliti vodom, u kojoj se meso kuvalo. Promešati, pa posuti slatkom tucanom paprikom, majoranom, timijanom, belim biberom i suvi biljni zacin (zacin dodati po ukusu). Sipati i pasirani paradajz i ubaciti, iskidano na manje komade, meso. Dobro promešati, poklopiti i, na tihoj temperaturi, kuvati, dok povrce ne omekša.

Nije potrebna zaprška, jer jelo od krompira dobije potrebnu gustinu. Poslužiti iz domaci hleb i salatu, po izboru. Prijatno!

## Savet