

Pecena rebarca i sataraš



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** svinjskih rebra
- **1 glavica** crnog luka
- **2 korena** šargarepe
- **1 manja** tikvica
- **2** veca krompira
- **1 kg** paprike
- **1/2 tegle** pasta sosa
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašika** masti

Priprema

Svinjska rebra zaciniti. Staviti ih u vatrostalnu ciniju, sipati jednu malu šoljicu vode i ulja. Staviti ih da se peku u zagrejanj rerni oko 60 minuta.

Iseckati crni luk. U šerpu staviti kašiku masti pa ispržiti luk dok ne postane staklast. Onda dodati iseckanu šargarepu, tikvicu, krompir i papriku raznih boja, crvenu, žutu, zelenu. (sve iseckati na jednake kockice). Zaciniti po ukusu, dodati jednu šoljicu vode i na srednjoj temperaturi dinstati oko 40 minuta. Onda dodati pola teglice pasta sosa pa dinstati još desetak minuta. Servirati zajedno sa pecenim svinjskim rebrima.

Savet