

Marinirana svinjska rebra sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmesnatih svinjskih rebara

Marinada:

- **1 kašikas**enfa
- **1 kašic**amlevenog kima
- **1 kašik**ameda
- **2 kašic**ecili sosa
- **1/2 kašic**emlevenog bibera
- **2 kašic**esuvog biljnog zacina
- **80 ml**soja sosa

... i još:

- **1/2 kg**krompira
- **2**vece šargarepe
- **1 srednja** glavica crnog luka
- **3** veca češnjabelog luka
- **80 ml**ulja
- **80 ml**belog vina
- **2 kašic**e suvog biljnog zacina
- **1 kašic**amlevenog bibera
- **1 kašic**akurkume

Priprema

Svinjska rebra iseci na parcice, po želji. U manjoj posudi sjediniti sve sastojke za marinadu. Marinadom, dobro, premazati svako parce mesa. Marinirano meso složiti u odgovarajuću posudu, prelići ostatkom marinade, poklopiti i ostaviti, najmanje, dva sata u frižideru.

Krompir iseci na krugove, kao i šargarepu. Crni luk iseci na reznjeve, a beli luk, samo, preseći na pola. U dublju vanglicu staviti iseceni krompir, šargarepu, crni i beli luk. Posuti suvim biljnim zacinom, biberom i kurkumom. Dobro promešati.

Uzeti tri, manje, zemljane posude (u nedostatku zemljanih posuda koristiti odgovarajući pleh). Iseceno povrće rasporediti u zemljane posude i prelići ga sa uljem i belim vinom. Po vrhu rasporediti meso. Prekriti alu folijom i staviti u hladnu rernu. Rernu uključiti na 200 stepeni. Kada tečnost, u jelu, provri, smanjiti temperaturu na 190 stepeni i jelo krckati, narednih sat vremena.

Zatim, posudice, pažljivo, izvaditi iz rerne, skloniti alu foliju i vratiti u rernu, da se meso zapece. Poslužiti sa salatom po ukusu.

Savet