

Medena svinjska rebra



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svinjskih rebara
- **200 g** krompira (2 kom.)
- **malo** soli

Za premazivanje rebara:

- **1/2 kašičice** meda
- **malo** kurkume
- **malom** muškarnog oraščica mlevenog
- **malom** kima mlevenog
- **1/2 kašičice** slatke crvene mlevene paprike
- **1/2 kašičice** ljutog senfa

Priprema

U jednoj posudici izmešati kašicom sve sastojke za premazivanje rebara. Krompir oljuštiti, oprati i iseci kao za pire krompir, te posoliti. U zemljani sud staviti malo ulja i na ulje složiti isecen i posoljen krompir.

Rebarca dobro posoliti te rucno utrljati premaz sa svih strana. Tako pripremljena rebarca staviti na krompir u zemljanom sudu.

U posudicu gde je bio premaz za rebra staviti malo vode i kašicom promešati. Ta voda ce se koristiti za podleivanje u toku pecenja. Zemljani sud poklopiti i staviti u rernu na 190 stepeni. Nakon pola sata zemljani sud

izvaditi iz rerne, skinuti poklopac, podliti sa vodom iz posudice te poklopiti zemljani sud i vratiti u rernu da se rabarca dalje peku.

Nakon isteka još pola sata zemljanom sudu skinuti poklopac i pustiti da se rebarca zapeku u rerni još 15 minuta.

Savet

Neki dan sam u mesari kupila prelepa svinjska rebra i u mesari su mi ih presekli po dužini. Kod kue sam ih isekla na manju parad i stavila u zamrziva. Danas sam odlučila da za ruak napravim svinjska rebra, ali me nije privlaila pomisao da ih samo ispeem u rerni. Dala sam mašti na volju i napravila premaz za rebarca sa medom. Moram priznati da je mene okus oduševio. Možda e se sviati i Vama.