

Zapečeno povrce sa suvim rebrima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** suvih rebara
- **5 veka** krompira
- **1 veka** glavicacrnog luka
- **4 cena** belog luka
- **1 veka** šargarepa
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mlevena slatka paprika
- **po ukusu** peršun
- **1 kašika** masti
- **250 ml** vode

Priprema

Rebra isprati u toploj vodi od viška soli. (ja sam izvadila kosti tako da su ostali komadi mesari) i ostaviti sa strane.

Naseckati na krupne komade povrce i staviti u djuvec.

Dodati zacine i mast. Izmešati. Naliti vodu. Poklopiti i staviti u rernu na 200 C nekih 20 minuta da se povrce dinsta.

Izvaditi iz rerne (proveriti da li povrce omekšalo i po potrebi dodati vodu). Zatim staviti komade mesa.

Vratiti u rernu otklopljeni uvec i ostaviti da se zapece joj oko 15 minuta.

Služiti toplo jelo uz salatu po izboru!

Savet