

Pecena svinjska rebra u komadu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 2 kg**mesnatih svinjskih rebara u komadu
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **2 kašike**senfa
- **2 kašike**meda
- **1** mladi crni luk

Priprema

Na dno tepsije stavimo pek papir, meso prvo zacinimo po ukusu sa obe strane i premažemo mešavinom senfa i meda razblaženo sa malo vode da bi se lakše mazalo. Smestimo u pleh i preko poredjamo kolutove mladog crnog luka.

Pokrijemo alu-folijom i pecemo na 200C oko sat ipo vremena, uklonimo foliju proverimo dali je meso mekano i vratimo u rernu na 15 minuta da porumeni.

Savet

Služimo uz pire krompir i sezonsku salatu