

# **Pecena svinjska rebra sa pauflekom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **od manjeg prasetarebra sa pauflekom**
- **po potrebitoli**
- **4 pune kašikemasti**
- **2 dlvode**

## **Priprema**

Pripremiti sastojke i najbolje dan ranije utrljati so sa obe strane, pokriti pa ostaviti pokriveno na hladno i tamno mesto.

Sledeci dan, na pleh za pecenje poreati dašcice da se meso ne bi lepilo pa na njih staviti usoljeno meso. Jednu kašiku masti staviti na pleh, a sa 3 premazati preko mesa. U pleh sipati i 2 dl vode.

Peci na 200 stepeni 2 sata i za to vreme ga na svakih 30 minuta preliti tecnošcu iz pleha i okrenuti. Na kraju pojacati na 220 i sacekati da dobije boju i kožurica ostavljena da bude gore pocne da krcka.

## **Savet**

Ja ga volim vruce pa zato planiram vreme da bude gotovo za rucak. I da!! Ne zaboravite ren.