Rebarca sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**jagnjecih rebarca
- **500 g**krompira
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **po ukusu**zacini

Priprema

Oprati rebarca i kuvati u posoljenoj vodi 20 minuta. Za to vreme ocistiti krompir i iseci na kolutove. Polukuvana rebarca izvaditi iz vode i namazati sitno seckanim belim lukom i alevom paprikom. Staviti u poklopljenu vatrostalnu posudu sa krompirom i posoliti, pozaciniti, dodati ulje i peci oko sat vremena na 250 stepeni. Pred kraj skloniti poklopac i zapeci još desetak minuta da porumeni.

Savet