

Rebarca sa medom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6svinjskih rebaraca**
- **1 kgkrompira**
- **2 kašikemeda**
- senf
- zacini
- ulje

Priprema

Rebarca oprati, i u njih dobro natrljati zacin i so. Namazati sa obe strane senfom i izdašno prelit medom, pa peci u rerni sa krompirom isecenim na cetvrtine na 200 stepeni oko sat vremena.

Savet

Možete i ostaviti rebarca premazana senfom i medom u frižideru pre peenja kako bi ukusi bolje upili, ali nije neophodno. Prijatno!