

Socna rebarca iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjskih rebaraca
- 2 kašičice biljnog začina
- 2 kašičice mešavine bibera i belog luka
- 1 kašičica začinske paprike
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica origana
- 1 kašičica sušenog peršuna
- 1 kašičica sušenog ruzmarina

Priprema

Sve začine izmešati pa dobro utrljati u meso sa svih strana. U tepsiju staviti foliju, podmazati sa malo ulja pa poslagati začinjena rebarca. Umotati u foliju i ostaviti u frižider na nekoliko sati da rebarca dobro upiju začine. Zagrejati rernu na 120 stepeni pa ubaciti rebarca umotana u foliju i peći dva i po sata. Otvoriti foliju i vratiti u rernu da se uhvati korica na najjačoj temperaturi.

Savet

Ko voli pikantniji ukus u začine može da doda ljutu papriku, a takoe pikantan ukus mesu daje senf koji se utrlja na meso.