

# Moj recept (rebarca)

Thursday, October 27, 2022 11:57 AM

## Sastojci:

1,5 kg svinjskih rebarca u komadu  
3 češnja češnjaka  
1 žličica Vegeta Maestro ružmarina  
1 žličica Vegeta Maestro majčine dušice  
1 žlica meda  
1 žličica Vegeta Maestro dimljene paprike  
1 žlica domaće svinjske masti  
sol  
1 žlica Vegete Natur  
Za prilog:  
1 kg krumpira  
1 Vegeta Natur za krumpir

## Pripremanje mesa:

Rebarca dobro očistite, operite i posušite papirnatim ubrusom.

U manju posudu stavite protisnuti češnjak, ružmarin, majčinu dušicu, dimljenu papriku, Vegetu Natur, med, malo soli i dobro izmiješajte.

Pripremljenom smjesom dobro natrljajte rebarca sa svih strana, prekrijte ih prozirnom folijom i stavite u hladnjak na barem 2 sata da se marinira.

Lim za pečenje premažite svinjskom masti, pa na njega položite marinirana rebarca. Stavite u pećnicu prethodno zagrijanu na 150 °C i pecite 90 minuta.

## Pripremanje krumpira:

Oguljeni i oprani krumpir narežite na kriške, pospite Vegeta twistom za krumpir i dobro izmiješajte.

Nakon 90 minuta pečenja uz meso stavite krumpir i pecite još 45-60 minuta ili dok krumpir nije pečen.

## Posluživanje!

Poslužite toplo uz salatu po želji.

(ja ne volim salatu ali mama, tata i bake vole)

Vrijeme: 160 min

Osobe: 4

([www.coolinarika.com](http://www.coolinarika.com))

