



Ребро над ребрата

Ви треба идеја за добро спремени ребра, мислам дека го имам одговорот на вашето прашање. Пробајте го Реброто над ребрата, зготвено од Фичо.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

- 2 кг Телешки ребра (споени во штангла)
- 3-4 чешниња лук
- Гранче рузмарин
- 1 кг компири
- прстофат кари
- прстофат црвен пипер

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Штанглата ребра премачкајте ја со маслиново масло и претходно исечкан лук и добро истријте ја со сол, бибер и рузмарин.

Чекор 2

Излупете ги компирите и исечкајте ги на парчиња во големина по желба.

Посолете ги и додадете црвен пипер и малку свежо мелен бибер.

Чекор 3

Ставете ги компирите во Тавата за печење.

Во средината додадете ги ребрата, покријте со алуминиумска фолија и сè заедно ставете да се пече во претходно загреана рерна на 200 степени, околу час и половина.

Откако добро ќе се издинста, тргнете ја фолијата и оставете уште 20-тина минути да се допече, односно да фати боја како кора од калинка.

Чекор 4

Сервирајте додека е уште врело, и уживајте!



Совет

Ние овој рецепт го подготвивме со телешки ребра, но ако не можете да најдете, или повеќе сакате, слободно подгответе го со свински ребра.

Ако го подготвите така, јавете што сте направиле!

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk