

Rebarca & Baked prime rib



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5-2 kg** svinjskih rebarca

Marinada:

- **600 ml** mleka
- **1 šakališca** nane
- **1 šakališca** bosiljka
- **1 grancicaruzmarina**
- **4 cenebelog** luka
- **1 kašiciceljute aleve paprike**
- **2 kašicicesenfa**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicabibera**
- **1/4 kašicicemlevenog pimenta**
- **2 velike kašikemango chutney-a**

Priprema

Rebarca oprati, pustiti da se ocede. Napraviti marinadu od svih navedenih sastojaka, ruzmarin, listice nane i bosiljka naseckamo, beli luk usitnimo, dodamo mango chutney, senf, soli, bibera, paprike, piment, mleka. Marinadu utrljamo u rebarca i preko njih, ostavimo oko tri sata da odstoji.

Peci na 160C prekrivene pek papirom oko 1h30'. Na ovoj temperaturi, rebarca ce pustiti svoju masnocu, pa nije potrebno dodavati mast ili ulje.

Rebarca jednom okrenuti da se ravnomerno ispeku, a povremeno proveriti viljuškom da li su gotova, jer vreme pecenja zavisi od vaše rerne.

Kao prilog uz rebarca bice dovoljna kuvana šargarepa i krompiric.

Savet

Inspiraciju za ovako spremljena-slatko/ljuta rebarca sam dobila itajui recepte za rebarca peena u zemljanim peima sa slinom marinadom, poreklom iz Amerike.