SKUHAJ.SI



Povojene rebrce z orehi

Chef Tina Jan
Vrsta jedi: mesna jed
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- malo petršilja
- 1 kos povojenih svinjskih rebrc
- nekaj rezin prepečenca
- nekaj orehov

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V vrelo vodo damo kuhati reberce. Kuhamo jih okoli 40 minut.
Vode ne solimo, saj so rebra že dovolj slana.

Kuhane rebrce narežemo, lahko še tople. Na desertni krožnik nadevamo nekaj rezin prepečenca in nanj nadevamo rebrce.
Okrasimo jih s peteršiljem, ki že dolgo ne velja več samo kot dekoracija. Peteršiljček lahko mirno pojeste skupaj z ostalimi jedmi. Potresemo še orehe in ponudimo.

* K takšnim rebrcam se lepo prileže še hrenova omaka ali pa kar nariban hren... A tokrat so imeli prednost orehi.

Pa dober tek!