



## Kuhana prekajena rebrca

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 5

Zahtevnost: lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Rebra najprej za pol ure namočimo. Po pol ure vodo zamenjamo, damo na štedilnik in dodamo začimbe, ki so čebula, česen, lovorjevi listi, origano, peteršilj, koriander. Kuhamo od pol ure do eno uro. Kuhane razrežemo in ponudimo.

K rebrcam ponudimo okisan krompir, ki ga naredimo tako, da krompir skuhamo do mehkega v lupini, olupimo in narežemo. Zabelimo s kisem in oljem, ter solimo.

### SESTAVINE

- 2 kos prekajena svinjska rebra
- 1/2 kos čebule
- 2 kos lovorjeva lista
- 4 kos strokov česna
- - origano
- - peteršilj
- - korianer seme