

## Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 3 kg | Svinjskih rebrc |

Za marinado:

| | |
|---|---|
| 6 žlic | Paradižnikove mezge |
| 4 žlice | Pekoče gorčice |
| 125 ml | Vode |
| 125 ml | Sončničnega olja |
| 6 žlic | Svinjska rebrca z medom, začimbna mešanica |

Za gratiniran krompir:

| | |
|---|---|
| 500 g | Kuhanega krompirja |
| 100 g | Narezanega pora |
| 125 ml | Sladke smetane |
| 125 ml | Sladke smetane |
| 2 jajci | |
| 3 žlice | Naribanega parmezana |
| | Olje |
| 2 žlički | Česen zrnasti |
| 2 žlički | Peteršilj zdrobljeni |
| Ščepec | Muškatni oreh celi |
| Ščepec | Morska sol jodirana |
| Ščepec | Poper črni celi |

# Goveja rebrca z gratiniranim krompirjem

330—360 Min

## Priprava

1 Sestavine za marinado zmešajte v kremno maso in jo vtrite v rebrca. Dajte jih v zaprto posodo in jih za nekaj ur postavimo v hladilnik.

**NAMIG:** Najboljše, da se rebra marinirajo čez noč.

2 Pečico segrejte na 130°C (gretje od zgoraj in spodaj). Rebrca položite v pekač in jih dajte v pečico.

3 Meso pecite približno 5 ur, nato pa čez prelijte preostanek marinade.

4 Krompir olupite in narežite na 3 milimetre debele rezine. Zmešajte ga z narezanim porom in nadevajte v naoljeno posodo.

5 Zmešajte kislo smetano, sladko smetano, parmezan ter vse skupaj začinite. Na koncu primešajte še jajce.

6 Z maso prelijemo krompir in ga za 50 minut postavimo na žar pri 200°C indirektnega ognja.

7 Rebra so pripravljena, ko lahko z lahkoto izvlečete kosti.

8 Pustite meso, da se ohladi, nato pa iz vseh strani popecite na žaru.

9 Rebrca dajte na leseno desko in jih razrežite z ostrim nožem.

10 Postrezite jih s hrustljavo solato, gratiniranim krompirjem in omakami.