



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 kg Svinjskih rebrca

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 hrustljivo solato, gratiniranim krompirjem in omakami.

