

Grilovaná žebírka s rozmarýnovou focacciou

120—140 Min

Ingredients 4 Portions

= Kotányi Produkte

Na focacciu

4 ks.	Žebírka
4 pol.lž.	Slunečnicový olej
100 ml	Jablečný džus
20 g	Máslo
4 ks.	Kukuřice na klasu
4 pol.lž.	Gril
	Mořská sůl s jódem
	Pepř černý mletý

For the focaccia

400 g	Pšeničná mouka, hladká
200 g	Pšeničná krupice
1 bal.	Droždí, sušené (7 g)
2 g	Cukr
400 ml	Voda, teplá
	Olivový olej
2	Snítky rozmarýnu
50 g	Olivy ze sklenice
2 pol.lž.	Gril
6 g	Mořská sůl s jódem

Preparation

1. Opláchněte žebra ve studené vodě, osušte je a odstraňte stříbrnou kůži ze spodní strany. Smíchejte směs koření Kotányi Gril se slunečnicovým olejem, potřete jím žebírka a nechte je zabalená v plastové fólii v chladničce alespoň 2 hodiny (nejlépe přes noc).
2. Příprava focaccie: Do mísy nasypte mouku, pšeničnou krupici, sušené droždí, sůl, cukr a směs koření Kotányi Grill a promíchejte. Uprostřed udělejte důlek a přidejte teplou vodu a kapku olivového oleje. Pomocí vidličky pomalu spojte směs vody a mouky a poté těsto hněťte rukama po dobu 1-2 minut. Poté těsto položte na pomoučenou pracovní plochu a hněťte asi 5 minut a trhejte (těsto si položte před sebe, pak současně pohybujte jednou rukou od těla a druhou k tělu, těsto přeložte k sobě a opakujte). Hotové těsto vložte do mísy. Přikryjte ho a nechte nejméně 30 minut kynout (čím déle, tím lépe).
3. Žebra grilujte 90 minut na nepřímém ohni (asi 120 °C až 140 °C) se zavřenými dvířky. Každých 20 minut je potřete jablečnou šťávou. V případě potřeby grilujte rychle pod přímým žárem, dokud nejsou křupavá. Nechte 10 minut rozležet zabalené v alobalu.
4. Pro přípravu focaccie předehřejte troubu na 200 °C při nastavení běžné trouby. Vymažte plech pořádnou dávkou olivového oleje. Z vykynutého těsta vytvarujte ručně dvě kulaté placky (přibližně 1,5 cm silné) a položte je na plech. Několikrát je propíchněte vidličkou. Do těsta vtlačte rozmarýn a olivy. Nakonec je osolte, opepřete a potřete olivovým olejem a pečte v troubě přibližně 15 minut dozlatova.
5. Kukuřičný klas potřete máslem, osolte a opepřete a grilujte ze všech stran.
6. Žebírka podávejte s kukuřičným klasem a focacciou. Tento pokrm lze připravit také v troubě: Pečte 90 minut při 140 °C v běžné troubě. Každých 20 minut je potřete jablečnou šťávou. Po 90 minutách zapněte funkci grilu a grilujte, dokud nejsou žebírka křupavá. Nechte 10 minut rozležet zabalená v alobalu.