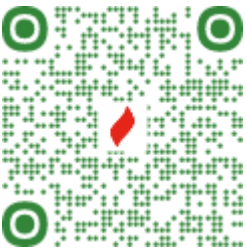




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Svinjska rebrica
4 jušne žlice	♦ Grill Smoked
4 jušne žlice	Suncokretova ulja
300 g	Zelene mahune, svježe ili smrznute
8	Tankih šnita slanine
100 ml	Soka od jabuka
2 kom.	Ciabatta
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba



Pečena rebrica s mahunama zamotanim u slaninu

⌚ 120–150 Min 

Priprema

- 1 Isperite rebrica hladnom vodom i dobro osušite tapkajući papirom te uklonite srebrnastu opnu s unutarnje strane. Pomiješajte mješavinu začina Kotányi Grill Smoked sa suncokretovim uljem, utrljajte smjesu u rebra i ostavite neka se mariniraju zamotana u plastičnu foliju u hladnjaku najmanje 2 sata (po mogućnosti preko noći).
- 2 Blanširajte zelene mahune u posudi sa slanom vodom 5 minuta, a zatim ih uronite u ledeno hladnu vodu. Podijelite mahune u 8 snopića i omotajte slaninom.
- 3 Pecite rebra 90 minuta pod neizravnim grijanjem (približno 120 °C do 140 °C [248 °F do 284 °F]) sa zatvorenim vratima. Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Po želji brzo zapecite izravno pod grillom da se napravi korica. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijske folije.
- 4 Pecite mahune na roštilju omotane u slaninu sve dok slanina ne postane hrskava, a zatim stavite na papirnati ručnik da upije masnoću.
- 5 Servirajte rebrica s mahunama i ciabattom te poslužite. Ovo se jelo može pripremiti i u pećnici: Pecite 90 minuta na 140°C (284°F) u pećnici bez upotrebe ventilatora Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Nakon 90 minuta uključite funkciju grilla i pecite rebra dok ne postanu hrskava. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijske folije.