



Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

2 ks Rebierka, hovädzie
(približne 3 kg [6,62 libry])

Na marinádu

6 PL Med
6 PL Paradajkový pretlak
4 PL Horčica, pikantná
125 ml Voda
125 ml Slniečnicový olej
6 PL ♦ Prípravok s koreninami
na Rebierka s medom

Na gratinované zemiaky

500 g Zemiaky, pevné
100 g Pór, nasekaný
125 ml Šľahačka
125 ml Kyslá smotana
2 Vajcia
3 PL Parmezán, nastrúhaný
Olej
2 ČL ♦ Cesnak granulovaný
2 ČL ♦ Petržlenová vňať
krájaná
1 štipka Muškátový orech
1 štipka ♦ Morská soľ jedlá
jódomaná
1 štipka ♦ Čierne korenie celé

Rebierka s gratinovanými zemiakmi

⌚ 330—360 Min ☺☺☺

Príprava

- 1 Zo surovín vymiešajte krémovú marinádu, dôkladne ňou potrite rebierka a v uzavretej nádobe odložte na niekoľko hodín do chladničky.

NÁPOVEDA: Pre maximálnu chuť marinujte cez noc!

- 2 Predhrejte rúru na 130 °C (356 °F) (konvenčné nastavenie rúry). Mäso položte do pekáča a vložte do rúry.
- 3 Mäso zľahka opekajte približne päť minút. Mäso občas potrite zvyšnou marinádou.
- 4 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na 3 mm plátky. Zmiešajte ich s nasekaným pórom a rozdeľte do dvoch misiek vymastených olejom.
- 5 Zmiešajte kyslú smotanu, smotanu a parmezán ochuťte ich bylinkami. Potom vmiešajte vajčka.
- 6 Zmes nalejte na zemiaky. Grilujte ich 50 minút na nepriamom teple pri teplote 200 °C (392 °F).
- 7 Rebierka sú hotové, keď sa kosti dajú ľahko vytiahnuť.
- 8 Nechajte mäso vychladnúť a potom ho krátko pogrillujte z oboch strán, aby sa zvýraznili chute z pečenia.
- 9 Položte ich na drevenú dosku a nakrájajte ostrým nožom. Podávajte s chrumkavým šalátom, gratinovanými zemiakmi a omáčkami.

