

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 vajíčka.

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 pogrilujte 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.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

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	Slnečnicový 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 jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé