



Rebierka so zelenými fazuľkami obalené v slanine

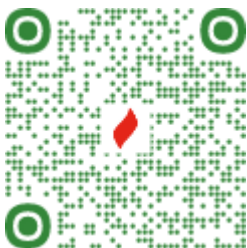
🕒 120–150 Min 🍷🍷🍷

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

🍷 = Kotányi Produkty

4 kus	Bravčové rebierka
4 PL	🍷 Grilovacie korenie údené
4 PL	Slniečnicový olej
300 g	Zelené fazuľky, čerstvé alebo mrazené
8	Plátky slaniny
100 ml	Jablkový džús
2 kus	Ciabatta
1 štipka	🍷 Morská soľ jedlá jódovaná



- 1 Rebierka opláchnite rebierka studenou vodou, osušte papierovou utierkou a odstráňte blanú zo spodnej strany. Zmiešajte koreniacu zmes Kotányi Grilovacie korenie údené so slnečnicovým olejom, natrite na rebierka a nechajte marinovať v chladničke aspoň 2 hodiny zabalené v potravinovej fólii (najlepšie cez noc).
- 2 Zelené fazuľky 5 minút blanšírujte v hrnci s osolenou vodou a potom ich ponorte do ľadovej vody. Rozdeľte zelenú fazuľku na 8 malých zväzkov a obal'te v slanine.
- 3 Rebierka grilujte 90 minút na nepriamom teple (približne 120 °C až 140 °C [248 °F až 284 °F]) so zatvorenými dvierkami. Každých 20 minút potrite jablkovým džúsom. Môžete ísť tiež rýchlo ugrilovať na priamom ohni do chrumkava. Nechajte 10 minút postáť zabalené v alobale.
- 4 Grilujte zelené fazuľky obalené v slanine, kým slanina nebude chrumková, a položte na papierové utierky na absorbovanie prebytočnej mastnoty.
- 5 Rebierka naservírujte so zelenými fazuľkami a ciabattou a podávajte. Toto jedlo je možné tiež upiecť v rúre: Pečte 90 minút pri teplote 140 °C (284 °F) s použitím konvenčného nastavenia rúry. Každých 20 minút potrite jablkovým džúsom. Po 90 minútach zapnite funkciu grilovania a grilujte, kým rebierka nebudú chrumkavé. Nechajte 10 minút postáť zabalené v alobale.