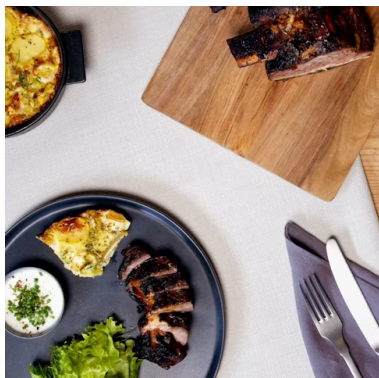




Говежди ребърца и огретен с картофи

⌚ 330—360 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 парчета Говежди ребърца (ок. 3 kg)

За маринатата

6 с.л. Мег
6 с.л. Доматено пюре
4 с.л. Горчица
125 ml Вода
125 ml Слънчогледово олио
6 с.л. ♦ Микс за ребърца

За картофения огретен

500 g Картофи
100 g Праз, нарязан
125 ml Сметана, неподсладена
125 ml Заквасена сметана
2 бр. Яйца
3 с.л. Пармезан, настърган
Олио
2 ч.л. ♦ Чесън на гранули
2 ч.л. ♦ Магданоз, нарязан
Щипка ♦ Индийско орехче, мляно
♦ Морска сол
♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Разбъркайте продуктите необходими за маринатата и намажете ребърцата. Сложете ги в затворен съд и ги оставете да се мариноват в хладилника.
- 2 Загрейте фурната предварително на 130°C (горно и долно нагряване). Поставете месото в една тава и го изпечете – около 5 часа, като от време на време заливате с маринатата, която изтича в тавичката.
- 3 Обелете картофите и ги нарежете на кръгчета, 3 мм дебели. Добавете нарязания праз и изсипете в тавичка, предварително намазана с олио.
- 4 Разбъркайте сметаните с пармезана и овкусете с подправките. Накрая добавете и яйцата. Изсипете сместа върху картофите и изпечете в барбекюто на 200°C индиректна топлина за около 50 минути.
- 5 Извадете кокалите на ребърцата и оставете месото да поизстине. След това го запечете леко на барбекюто от двете страни, за да добие препечен аромат. Поставете месото върху дъска за рязане и го нарежете. Поднесете със салата, огретен и сосове!

