



Свински ребра със зелен фасул убит в бекон

🕒 120–150 Минути   

Подготвка

- 1 Изплакнете свинските ребра със студена вода, подсушете и отстранете кожата от долната страна. Комбинирайте BBQ Пушено на Kotányi със слънчогледовото олио, натрийте ребрата със сместа и оставете да се овкусят, убити в найлоново фолио, в хладилника за поне 2 часа (за предпочитане през нощта).
- 2 Бланширайте зеления фасул в тиган с подсолена вода за 5 минути, след което попонете в ледено студена вода. Разделете зеления фасул на 8 малки връзки и убийтете в бекона.
- 3 Изпечете ребрата за 90 минути на непряка топлина (около 120°C до 140°C) със затворен канак. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. След това запечете за кратко на директен огън до хрупкавост, ако желаете. Оставете да починат, убити в алуминиево фолио за 10 минути.
- 4 Печете зеления фасул убит в бекон, докато беконът стане хрупкав. След това оставете върху кухненска хартия, за да попие мазнината.
- 5 Гарнирайте ребърцата със зеления фасул и хляб чабата и сервирайте. Това ястие може да се пригответи и във фурната: Гответе в конвенционна фурна на 140°C за 90 минути. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. След 90 минути вклъчете грил функцията, докато свинските ребра станат хрупкави. Оставете да починат, убити в алуминиево фолио за 10 минути.

