



Свински ребра със зелен фасул увит в бекон

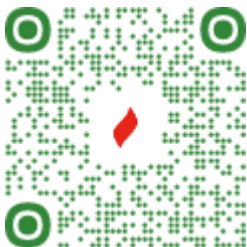
🕒 120–150 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

4 бр.	Свински ребра
4 с.л.	🔥 BBQ Пушено
4 с.л.	Слънчогледово олио
300 g	Зелен боб, пресен или замразен
8 лентички	Бекон
100 ml	Ябълков сок
2 бр.	Хляб Чабата
Щипка	🔥 Морска сол



- 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, увити 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 потопете в ледено студена вода. Разделете зеления фасул на 8 малки връзки и увийте в беконата.
- 3 Изпечете ребрата за 90 минути на непряка топлина (около 120°C до 140°C [248°F до 284°F]) със затворен капак. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. По желание бързо изпечете на грил под директен огън до хрупкавост. Оставете да починат, увити в алуминиево фолио за 10 минути.
- 4 Печете зеления фасул увит в бекон, докато беконът стане хрупкав. След това оставете върху кухненска хартия, за да поеме мазнината.
- 5 Гарнирайте ребърцата със зеления фасул и хляб чабата и сервирайте. Това ястие може да се приготви и във фурната: Гответе в конвенционална фурна на 140°C за 90 минути. Поливайте с ябълков сок на всеки 20 минути. След 90 минути включете грил функцията, докато свинските ребра станат хрупкави. Оставете да починат, увити в алуминиево фолио за 10 минути.