



Svinjska rebrca z zelenim fižolom, ovitim v slanino

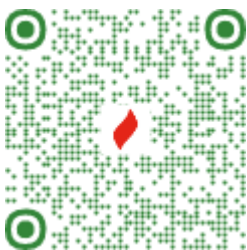
🕒 120–150 Min 🍷🍷🍷

Priprava

Sestavine 4 Porcije

🍷 = Kotányi Produkte

4 kosi	Svinjskih rebrc
4 žlice	🍷 Žar smoked, začimbna mešanica
4 žlice	Sončničnega olja
300 g	Zelenega fižola, svežega ali zamrznjenega
8	Rezin slanine
100 ml	Jabolčnega soka
2 celi	Štruci ciabatta
1 ščepec	🍷 Morska sol jodirana



- 1 Svinjska rebrca splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnatimi brisačami, nato pa jim odstranite tanko kožico na spodnji strani. Začimbno mešanico Žar smoked Kotányi zmešajte s sončničnim oljem, nato pa z zmesjo natrite svinjska rebrca. Slednja zavijte v plastično folijo za živila in jih za vsaj 2 uri (še bolje čez noč) postavite v hladilnik, da se okusi dobro premešajo.
- 2 Zelen fižol kuhajte v vreli osoljeni vodi 5 minut, nato pa ga stresite v ledeno mrzlo vodo. Fižol razdelite na 8 majhnih šopkov in vsakega ovijte z rezino slanine.
- 3 Svinjska rebrca položite na žar ter jih pri zaprtem pokrovu in posredni vročini (pribl. 120 do 140 °C) pecite 90 minut. Rebrca vsakih 20 minut premažite z jabolčnim sokom. Če želite, lahko rebrca na hitro popečete pri neposredni vročini, dokler niso hrustljava. Zavijte jih v aluminijasto folijo in pustite 10 minut, da se okusi premešajo.
- 4 Zelen fižol, ovit v slanino, na žaru pecite, dokler ni slanina hrustljava, nato pa ga položite na papirnate brisače, da se odcedi.
- 5 Svinjska rebrca in zelen fižol preložite na krožnike ter postrezite s ciabatto. To jed lahko spečete tudi v pečici: Pri segrevanju z zgornje in spodnje strani pecite 90 minut na 140 °C. Rebrca vsakih 20 minut premažite z jabolčnim sokom. Po 90 minutah vklopite funkcijo žara in pecite, dokler niso svinjska rebrca hrustljava. Zavijte jih v aluminijasto folijo in pustite 10 minut, da se okusi premešajo.