Żeberka wołowe z zapiekanką ziemniaczaną

360–450 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

2 szt	Żeberka wołowe (ok. 3 kg)

Do marynaty

6 łyżek	Miód
6 łyżek	Przecier pomidorowy
4 łyżki	Ostra musztarda
125 ml	Woda
125 ml	Olej słonecznikowy
6 łyżek	Przyprawa do Żeberek z Miodem

Do zapiekanki ziemniaczanej

500 g	Ziemniaki
100 g	Pokrojone pory
125 ml	Śmietana kremówka
125 ml	Śmietana zwykła
2 szt	Jaja
3 łyżki	Tarty parmezan
	Olej
2 łyżeczki	Czosnek granulowany
2 łyżeczki	Pietruszka zielona cięta
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa cała
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Składniki do marynaty wymieszaj, dobrze wmasuj w żeberka – całość umieść w zamkniętym pojemniku w lodówce na kilka godzin.

   WSKAZÓWKA: Najlepiej marynować przez całą noc!

2. Rozgrzej piekarnik do 130 ° C. Włóż mięso do brytfanny i wstaw do piekarnika na około 5 godzin. Od czasu do czasu polej mięso pozostałą marynatą.
3. Ziemniaki obierz i pokrój w plasterki o grubości 3 mm. Wymieszaj je z posiekanymi porami i przełóż do 2 oddzielnych naczyń.
4. Wymieszaj śmietanę i parmezan, dopraw do smaku ziołami. Następnie dodaj jajka.
5. Wylej masę na ziemniaki. Grilluj je na pośrednim ogniu w temperaturze 200 ° C przez 50 minut.
6. Żeberka są gotowe, gdy kości można łatwo wyjąć z mięsa.
7. Pozostaw mięso do ostygnięcia, a następnie grilluj je przez chwilę z obu stron, aby utrwalić smak pieczenia.
8. Połóż je na drewnianej desce i pokrój ostrym nożem.
9. Podawaj z chrupiącą sałatą, zapiekanką i sosami.