

JUNEĆA REBRA U CRNOM PIVU



 Simple

Ima već neko vrijeme kako me sve više privlače recepti i jela koja se kuhaju/peku dugo. Možda zato što dok taj proces traje, imam vremena za obaviti druge stvari, a možda ipak zato što nakon dugotrajnog procesa na tanjur izlaze prekrasno mekani i sočni komadi mesa. Magla se nije digla cijeli tjedan, tmurno je i hladno, onak baš bezvoljno za leći i pokriti se dekom dok se ukusno jelo polako peče. Pećnica grije dodatno prostor i ovu moju ušuškano zimsku priču...

Sastojci:

- do 1 kg junećih rebara Mesnica Ravlić
- malo svinjske masti Ravlić
- juneći temeljac, cca 500ml
- 1 luk
- 3 režnja češnjaka
- 500ml crnog piva
- 3 mrkve
- stabljika celera
- 1 manji poriluk
- 300 ml soka rajčice
- ružmarin
- lovor list
- dimljena crvena paprika
- chilli
- sol, papar

1 šalica palente

temeljac

maslac

sol

Posolite i blago popaprite rebra. Pripremite povrće, isjeckajte sve na manje komade, a luk na sitne kockice. Zagrijte masnoću u posudi koju ćete koristiti za pripremu ovog jela. Zagrijte temeljac do točke vrenja. Zapecite rebra sa svih strana do karamel boje pa izvadite na tanjur. Zagrijte pećnicu na 140-150 stupnjeva. Na istoj masnoći ispržite luk, dodajte nasjeckano povrće i češnjak. Promiješajte. Dodajte sok rajčice. Kratko kuhajte pa dodajte pivo. Pustite da zavrije i malo reducira pa vratite meso u posudu i dodajte sve ostale začine: lovor i ružmarin, dimljenu papriku, chilli, sol po potrebi. Poklopite i stavite u pećnicu na 4 sata neka se polako peče na niskoj temperaturi. Ja sam opet koristila guseni pekač, jer mi je nezamjenjiv kod ovakve pripreme hrane, ali vi slobodno možete koristiti neku drugu posudu s poklopcem prikladnu za pećnicu. Također, ovo jelo možete pripremiti i na štednjaku, poklopljeno na vrlo niskoj temperaturi. Meso izvadite, a umak procijedite i reducirajte do željene gustoće. Dok se umak reducirao, ja sam ispasirala povrće u blenderu i vratila u umak, zajedno s mesom.

Nakon višesatnog kuhanja dobit ćete prekrasno ljepljiva i meka rebra koja sam odlučila poslužiti uz palentu, ali može i uz pire, njoki, okruglice i sl.

Palentu sam skuhala u temeljcu, jer je tada posebnog okusa, a kada je bila gotova, umiješala sam listiće hladnog maslaca kako bi bilo još kremoznija.

Natočite si čašu crnog piva i uživajte u inat magli



