



JERNEJ KITCHEN

POČASI PEČENA GOVEJA REBRA

Počasi pečena goveja rebra so tako mehka, da se kar topijo v ustih. Pečena so v pečici in ne zahtevajo veliko pozornosti. Odlična jed za čez vikend.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	4	URE
ČAS SKUPAJ:	4	URE 15 MINUT

POČASI PEČENA GOVEJA REBRA

2 kg mladih govejih reber "short ribs"

1 čajna žlička olivnega olja

2 korenja

2 čebuli

2 stebli zelene

2 žlici olivnega olja, za pečenje

1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata

250 ml rdečega vina (Modra frankinja, Cabernet)

2 lovorova lista

1 vejica timijana

750 ml goveje jušne osnove ali vode

2 žlici sesekljanega peteršilja

3 stroki česna

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

pekač

kuhinjski nož

večja litoželezna ponev (ali druga za pečico)

PRIPRAVA MESA

Mesarja prosimo, da nam na žagi rebra prečno prereže, da dobimo približno 8 cm široka rebra. Tako se bodo lepše spekla in bodo bolj enostavna za pripravo.

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 230 °C, oziroma 220 °C ventilatorsko. Pekač ne obložimo s papirjem za peko.

MESO

Rebra razrežemo na posamezna rebra. Damo jih na pekač, jih dobro solimo in popramo. Pokapljamo z žličko olja. Damo v pečico, kjer jih pečemo 15 minut. Rebra obrnemo, nastavitve spremenimo na "mali žar" in pečemo še 5 minut, da so zlato-rjavo zapečena. Pekač previdno vzamemo iz pečice in postavimo na stran.

ZELENJAVA

Medtem ko se rebra pečejo, zelenjavo (korenje, čebulo, zeleno in česen) očistimo in narežemo na dva centimetra velike kose. Večjo litoželezno ponev ali drugo ognjevarno ponev primerno za pečico, pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje (2 žlici) in zelenjavo. Pražimo 8 - 10 minut, nato dodamo paradižnikov koncentrat. Premešamo in pražimo še dve minuti. Zalijemo z rdečim vinom ter dodamo lovorova lista in timijan. Počakamo, da mešanica zavre, nato pri rahlem vretju kuhamo 3 - 4 minute, da alkohol izpari.

POČASI PEČENA GOVEJA REBRA

Zalijemo z jušno osnovo, solimo in popramo, nato dodamo pečena goveja rebra. Pokrijemo s pokrovko. Temperaturo na

pečici znižamo na 160 °C. Postavimo v pečico, kjer počasi pečemo 3 1/2 - 4 ure, oziroma tako dolgo, da so rebra tako mehka, da jih z vilico enostavno razpremo. Ko so rebra pečena, jih z žlico pobereemo po vrhu sloj maščobe. Posujemo s sesekljanim peteršiljem in postrežemo.