



JERNEJ KITCHEN

RIČET

Ričet je preprosta jed, ki je bogatega okusa. Odlična je za pripravo vnaprej, lahko se zamrzne in je hranljiva za celo družino.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	1	URA 40 MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI

RIČET

- 300 g suhega belega fižola
- 300 g ješprenja
- 1 lovorov list
- 1 čajna žlička celega črnega popra
- 600 g prekajenih svinjskih reber
- 2 žlici olivnega olja ali masti
- 2 korenja
- 1/4 gomoljne zelene
- 1 koleraba
- 1 rumeno korenje
- 1/2 večjega pora
- 1 čebula
- 1 čajna žlička majarona
- 1/2 čajne žličke timijana
- 1/2 čajne žličke sesekljanega peteršilja
- 1 čajna žlička limoninega soka ali jabolčnega kisa
- 1 strok česna
- 1/2 korena peteršilja

PRIPRAVA EN DAN PREJ

Fižol in ješprenj umijemo pod tekočo vodo in obe sestavini damo v ločeni skledi. Prelijemo z vodo in čez noč pustimo, da se namočita. Naslednji dan odcedimo.

SKUHAMO FIŽOL

Fižol odcedimo, vodo zavržemo. Fižol damo v večji lonec. Zalijemo z dvema litroma vode. Dodamo žličko soli, lovorov list, poper in olupljen strok česna. Ko mešanica zavre, zmanjšamo ogenj, dodamo prekajena rebra. Pokrijemo s pokrovom in kuhamo 45 - 60 minut pri zelo rahlem vretju, oziroma tako dolgo, da je fižol mehek, vendar obdrži obliko. Ko je fižol kuhan, ga odcedimo, lovorov list in česen zavržemo, vodo pa prihranimo. Svinjska rebra narežemo na manjše kocke, približno 1cm x 1cm. Postavimo na stran.

SKUHAMO JEŠPRENJ

Ješprenj damo v lonec, solimo in zalijemo z litrom in pol vode. Pristavimo na zmeren ogenj. Ko ješprenj zavre, zmanjšamo ogenj, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 35 minut. Ko je ješprenj kuhan, ga odcedimo in vodo zavržemo. Nato pod tekočo vodo ješprenj v cedilu še enkrat na hitro splaknemo.

RIČET

Zelenjavo narežemo na centimeterske kocke. Le čebulo in česen drobno sesekljamo. Večji lonec pristavimo na ogenj. Dodamo olivno olje in vso zelenjavo. Pri šibkem ognju pražimo 5 - 8 minut, da se zelenjava zmehta. Dodamo kuhan ješprenj in kuhan fižol. Začinimo z majaronom, timijanom in lovorovim listom. Zalijemo s prihranjeno vodo od fižola (1800ml). Kuhamo 30 - 35 minut pri rahlem vretju, oziroma tako dolgo, da se zelenjava skuha. Ko je kuhana, dodamo svinjska rebra.

1 lovorov list

3 stroki česna

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skleda

dva lonca

cedilo

Začinimo s peteršiljem, soljo in poprom ter postrežemo. Za piko na i vmešamo v ričet še limonin sok ali kis.

NASVET

V kolikor bomo uporabili fižol iz konzerve, uporabimo kot tekočino zelenjavno jušno osnovo ali vodo od kuhanja mesa.