

Bravčové rebro s lečom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 170 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčový bôčik nakrájame alebo nasekáme cez kosti na rebierka, uvaríme v slanej vode s korením na divinu. Medzitým si pripravíme marinádu zmiešaním soli, medu, roztláčeného cesnaku, farebného korenia, octu, s trochou paradajkového pretlaku. Dáme odležať do chladničky asi na 1 hodinu. Po uvarení rebierka hneď marinujeme v marináde cca 30 minút. Po odležaní pečieme dozlatista asi 20 – 30 minút podľa veľkosti. Omáčku na rebierka si pripravíme orestovaním zeleninovej zmesi na oleji, potom pridáme paradajkový pretlak, drvené paradajky, dochutíme soľou a cukrom. Nakoniec pridáme nakrájané čili papričky a dobre prevaríme.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak** 200 g - 30 g
- **Paradajky** - 200 g
- **Cesnak** - 20 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Bravčový bôčik** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Ocot** - 10 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.4 g
- **Zeleninové lečo** - 350 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

