

Grilované rebierka s pikantnou paradajkovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rebierka z oboch strán okoreníme a osolíme, grilujeme na grilovacej panvici a necháme cca 10 minút pri 180 °C dopieť v rozohriatej rúre. Udržiavame v teple. Na výpeku z grilovaných rebierok orestujeme pokrájanú (červenú) cibuľu, pridáme pyré, tymián a všetko orestujeme. Pridáme prelisovaný cesnak, drvené lúpané paradajky, vodu, vývar, čili papričku a necháme povariť. Omáčku dochutíme soľou, čiernym korením a rozmixujeme nahladko. Grilované rebierka s omáčkou podávame so zemiakmi alebo s kašou.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak** 200 g - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 20 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 500 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Tymián** - 8 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

