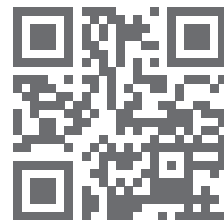


PEČENÉ REBIERKA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na pečené rebierka budete potrebovať:

1 kg bravčových rebierok, 1 väčšiu cibuľu, 1 strúčik cesnaku, 2 chilli papričky, 250 ml pasírovaných paradajok, 1 lyžicu hnedého cukru (je možné ho nahradiť aj medom), soľ, 1 lyžičku rasce a čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

Rebierka jemne osolíte, okoreňte a posypte rascou a dajte do rúry piecť pri teplote 150 stupňov na 20 min.

Kým máte rebierka v rúre pripravte si marinádu, resp. omáčku. V mixéri rozmixujte cibuľu, chilli, cesnak, cukor, rascu. Do rozmixovanej zmesi pridajte pasírované paradajky, dochuťte soľou.

Rebierka vyberte z rúry, po dvadsiatich minútach by mali byť polomäkké. Celé ich potrite marinádou a dajte piecť na 190 stupňov dokým nebudú krásne mäkké. Priebežne ich podlievajte, resp. potierajte marinádou.

Keď budú rebierka hotové, nechajte ich ešte 5 až 10 minút pod grilom, aby získali peknú krustu.

K rebierkam sa ideálne hodí horčica, chren, kyslé uhorky a baranie rohy. A samozrejme čerstvý chliebik.

