

# Hovězí žebra s pestem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí žebra 2.5 kg
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Pepř dle chuti 5 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Hovězí vývar 300 ml
- Šalotka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Řapíky celeru 4 ks
- Mrkev 2 ks
- Červené víno 20 ml
- Med 2 lžíce
- Petrželka 1 hrst
- Předvařené brambory 8 ks
- Kurkuma 1 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- **Pesto**
- Čerstvá bazalka 4 hrst
- Čerstvá petrželka 3 hrst
- Čerstvý kopr 1 hrst
- Olivový olej 200 ml
- Parmazán 30 g
- Pecorina 20 g
- Česnek 1 stroužek
- Mandle 50 g
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Naporcovaná žebra osolte, opepřete a orestujte na oleji. Pečte přiklopené při 180°C doměkka. Podlévejte vývarem. Ve výpeku orestujte nasekanou šalotku s česnekem, přidejte nakrájený celer a mrkev, podlijte a duste. Přilijte víno a redukujte. Přidejte sůl, pepř i med a nasekanou petrželku. Omáčkou podlévejte pečící žebra. Mezitím nakrájejte brambory i se slupkou na měsíčky, dochuťte, přidejte kurkumu, zakápněte olivovým olejem a pečte při 180°C asi 20 minut. Bylinky a olivový olej rozmixujte. Přidejte nastrohané sýry, česnek a mandle, rozmixujte a dochuťte solí a pepřem.