

Hovězí žebra s pivem a zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hovězí žebra (se spoustou masa) 8 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Slunečnicový olej 100 ml
- Čerstvý rozmarýn 1 ks
- Tymián 1 ks
- Rajský protlak 100 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Červené víno 200 ml
- Hovězí vývar 300 ml
- Tmavé pivo 300 ml
- Cukr 1 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Celý pepř 5 kulička
- Sůl na dochucení 2 špetka
- Jarní cibulka na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bahamy

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Mrkev a celer očistíme a nakrájíme na kostičky zhruba 1 cm velké. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo.

V oleji v pekáčku pomalu dozlatova orestujeme cibuli, mrkev a celer. Přidáme nasekaný česnek, tymián a rozmarýn. Přidáme protlak a lehce orestujeme. Zaprášíme moukou a řádně promícháme.

Zalijeme vínem, vývarem a pivem, přidáme bobkový list, cukr a celý pepř, osolíme. Nakonec přidáme žebra a odkryté pečeme v troubě při 160°C asi 120 minut. Pokud je třeba, podléváme vývarem. Po vyndání z trouby přidáme ještě nahrubo nasekanou jarní cibulku a servírujeme nejlépe s čerstvým pečivem.