

Pomalu pečená rebarbora

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- rebarbora 1 kg
- pomerančová kůra 1 ks
- pomerančová šťáva 1 ks
- zmrzlina 8 kopeček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1

Roztopte troubu na 120°C, u plynové na stupeň ½ .

2

Rebarboru očistěte a nakrájejte na 6-8cm kousky a dejte je do nekovové zapékací mísy, posypte je cukrem, pomerančovou kůrou a dobře rebarboru ve směsi dobře obalte. Přelijte pomerančovou šťávou a přikryjte pokličkou. Jestliže mísa nemá poklici, přikryjte jí pečícím papírem nebo hliníkovou fólií.

3

Rebarboru pečte uprostřed trouby asi 1 - 1 ½ hodiny, nebo dokud nebude měkká.

4

Vyndejte rebarboru z trouby a nechte vychladnout.

5

Podávejte v pokojové teplotě nebo vychlazenou, se zmrzlinou. V lednici vydrží upečená rebarbora 3-4 dny.