

Hovězí žebra s chilli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hovězí žebra 1.75 kg
- česnek 4 stroužek
- tymián 4 snítka
- olivový olej 2 lžíce
- mořská sůl 1.2 lžička
- čerstvě mletý pepř 1.2 lžička
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 40 g
- rajče 1 ks
- suché červené víno 500 ml
- silný hovězí vývar 900 ml
- med 1 lžíce
- červená chilli paprička 1 ks
- máslo 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájejte česnek na plátky, přidejte tymián, olivový olej, mořskou sůl a čerstvě mletý pepř. Do vzniklé marinády naložte hovězí žebra a dejte do ledničky na několik hodin odležet.

2

Předehejte troubu na 110 stupňů. Žebra vyjměte z marinády a oberte z nich česnek a tymián (při smažení byste je spálili, ale nevyhazujte je). V hlubší pánvi pozvolna opečte žebra, nejprve kostí nahoru a pak ze všech stran, až zhnědnou. Opečená žebra vložte do pekáče.

3

Nakrájejte cibuli, mrkev a celer na kostky. V tuku, který pustila žebra, zeleninu orestujte, až lehce zhnědne - na důkladném orestování zeleniny závisí finální barva omáčky. Přidejte nakrájené rajče nebo sterilovaná rajčata (150 g), česnek a tymián z marinování žeber, zalijte červeným vínem a hovězím vývarem. Vše krátce povařte a potom omáčkou zalijte žebra v pekáči. Přikryjte poklicí nebo hliníkovou fólií.

4

Zakrytý pekáč dejte do předehevané trouby a nechte zvolna dusit doměkka, trvá to přibližně 10-11 hodin podle kvality žeber.

5

Upečená žebra vyjměte z pekáče a šťávu přecedte přes hrubé síto, zbytky zeleniny propasírujte (protlačte přes síto) pomocí lžice nebo naběračky. Přidejte med, na drobné nudličky nakrájené chilli papričky a máslo. Jakmile se máslo i med rozpustí, přelijte omáčkou žebra a můžete jíst.

Poznámka:

hovězí žebra dlouhá cca 12 cm