

Hovězí žebra s bramborovou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí žebra 1000 g
- Mrkev 400 g
- Celer 400 g
- Petržel 300 g
- Cibule 300 g
- Červené víno 1000 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Divoké koření 1 špetka
- Tymián 1 snítka
- Rajčatový protlak 4 lžička
- Sádlo 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpálené sádlo dáme opéct očištěná žebra(popřípadě hovězí klišku) po všech stranách. Opečené

maso vyjmeme a na vzniklý výpek dáme cibuli, kterou lehce opečeme a poté přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu. Opečenou zeleninu do tmava zastříkneme protlakem a také lehce opečee, zalijeme vínem, přidáme divoké koření a tymián. Necháe provařit a vložíme opečené maso.

Troubu predehrejeme na 180 - 200°C a vložíme do ní žebra. Přikryté poklicí pečeme 90 minud do měkka. Vzniklou omáčku propasírujeme přes cedník a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s bramborovou kaší nebo štouchaným bramborem.