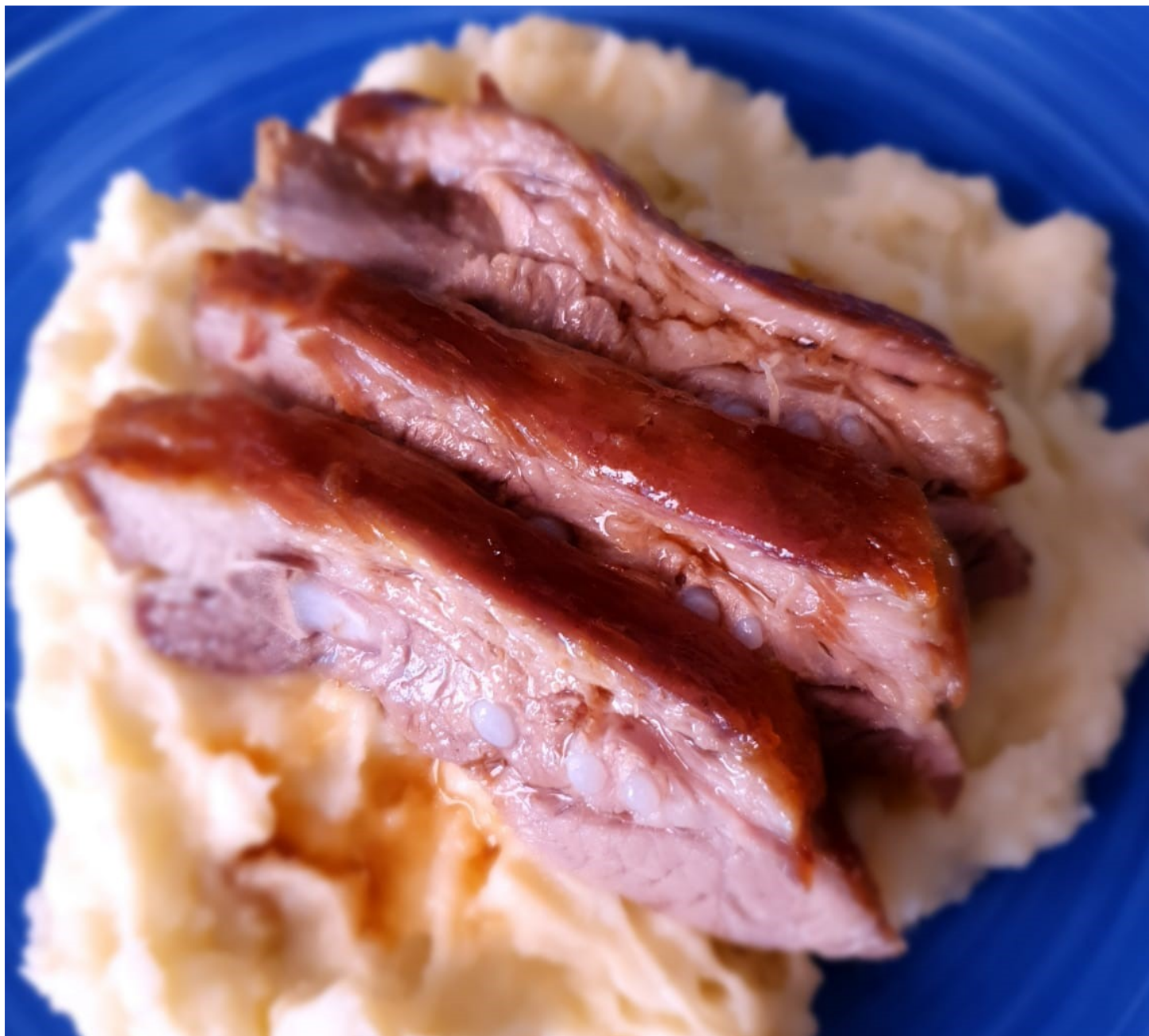




PEČENÉ REBRÁ S MEDOM A HORČICOU OD HUGA





Pečené rebierka sú klasika, ktorá nikdy nesklame. Jednoduché, chutné, už len prsty pooblizovať!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

1 kg bravčového rebra

soľ

olej

1 malú lyžičku horčice Dijon



2 malé lyžičky medu

Postup:

Veľmi jednoduchý!!

Očistené bravčové rebrá kvalitne osolte, potrite olejom, podlejte trochu vody a pečte v rúre na 180 stupňoch 1,5 hodiny. Počas pečenia obracajte, nakoniec pečte kožou navrch, bude správne chrumkavá. Na rebrá môžete použiť aj trochu rasce a prešpikovať ich cesnakom. Ja mám rád čistú chuť mäsa, preto som do tohto receptu tieto ingrediencie nepridal.

Keď už budú rebrá upečené a mäso pôjde od kosti zarobte si v miske med s horčicou, potrite ním mäso po celom povrchu a pečte ešte 5-10 minút.

HOTOVO!

Podávajte so zemiakovou kašou alebo čerstvým chlebíkom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo