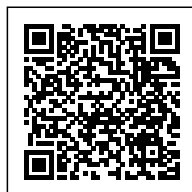




PEČENÉ REBIERKA S KARAMELOVOU KAPUSTOU OD HUGA







Najlepšia s pečeným rebrami potretými horčicou a medom!

„Manam“!

Toto jedlo nikdy nesklame ani vás, ani vašich hostí!!

Budete potrebovať: (cca pre 4 osoby)

1 malá hlávka červenej kapusty

2 polievkové lyžice kryštálového cukru, soľ

Rasca celá a mletá

Solamyl (kukuričný alebo zemiakový škrob)

Ocot

Pečené rebrá alebo prerastený bravčový bok min.800 gramov

4 strúčiky cesnaku

Olej, 1 polievková lyžica medu

Dijonská horčica (ak nemáte, použite klasickú)

Postup:

Mäso očistite, dobre osolte, prešpikujte cesnakom. Polejte troškou oleja a podlejte vodou. Pečte v otvorenej nádobe pri 180 stupňoch minimálne 1,5 hodiny. Keď je mäso mäkké potrite ho horčicou zamiešanou s medom a pečte ešte aspoň 10 minút.

Kapustu nakrájajte na drobné kúsky. Do nádoby, v ktorej ju budete dusiť nasypete 2 polievkové lyžice kryštálového cukru a rozpustíte ho pomaly na karamel (pozor aby nezhořel). Do rozpusteného cukru nasypete pokrúpanú kapustu, posolte, pridajte trošku mletého korenia, trochu rasce celej aj pomletej, zalejte malým množstvom vody a duste pod pokrievkou. Nie dlho aby sa vám kapusta nerozvarila. Maximálne 15 minút.

Dochuťte kapustu soľou, ak je to potrebné, pridajte 1-2 polievkové lyžice octu.

Zahustite Solamylom (1 kávová lyžičku solamylu zamiešajte v malom množstve vody), primiešajte do kapusty a duste ešte 5 minút.

PS: Mne sa do karamelovej kapusty nehodí cibuľa, ale ak vám áno, kľudne ju tam prihodte, nič tým nepokazíte.

HOTOVO!

Podávajte s varenými zemiakmi.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo

