



## Pikantné rebierka



Táto vyvážená zmes cesnaku, sušených paradajok a sójovej omáčky dodá bravčovým rebierkam nezameniteľnú gurmánsku chuť.

Odporúčame ju používať nielen na tradičnú prípravu bravčového mäsa, ale aj na grilovanie.

Zloženie: jedlá soľ 53 %, trstinový cukor, sušený rajčinový pretlak, zázvor mletý, cesnak sušený mletý, cibuľa sušená mletá, sušená sójová omáčka (sójové bôby, jedlá soľ), citrónový prášok, glukóza, čili paprika chipotle mletá 2 %, klinček mletý, muškátový orech mletý.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, arašidy.

Recept na pikantné rebierka s cibuľovým prelivom (4 porcie)

Ingrediencie: 4 ks bravčových rebierok s kosťou, zmes korenia

Pikantné rebierka, olej, 2 cibule nakrájané na rezance, 1 lyžica hladkej múky, 1/2 lyžičky červenej papriky, 250 ml smotany na varenie, 100 ml vody, soľ, čili mleté. Bravčové rebierka z oboch strán okoreňte zmesou korenia. Na rozohriatom oleji opečte rebierka z oboch strán, vyberte na tanier. Do panvice nalejte trocha oleja, pridajte cibuľu a restujte na miernom ohni cca 2 minúty. Potom poprášajte múkou a sladkou paprikou, premiešajte a zalejte smotanou a vodou. Za stáleho miešania privedte do varu, ochuťte soľou a čili podľa chuti. Na miernom ohni prevarte spolu s rebierkami ďalšie cca 2 – 3 minúty. Pri servírovaní môžete zdobiť kopčekom kyslej smotany. Ako prílohu podávajte napr. americké zemiaky. Pridajte pri nakladaní rebierok pred grilovaním trochu medu, dosiahnete tým veľmi delikátnu chuť.