Grilované rebierka s haluškami

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

120 min

4



0.5

473

Budete potrebovať

surové zemiaky	500 g
hladká múka	250 g
hrubá múka	200 g
soľ	1 ČL
kyslá kapusta	400 g
cibuľa	1 ks
cesnak	2 strúčiky
rasca mletá	1 ČL

čierne korenie mleté	1/2 ČL

Príprava receptu

Rebrá očistíme od blán, potrieme olejom a posypeme korením Smoky Pork. Necháme prikryté aspoň hodinu marinovať, najlepšie cez noc.
Rebrá zabalíme do alobalu a grilujeme. Keď sú rebrá mäkké (cca 45 minút) alobal odbalíme a ešte chvíľu grilujeme. Počas grilovania môžeme potierať zvyšnou marinádou.
Na oleji opečieme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme cesnak, rascu a korenie. Orestujeme a pridáme kapustu. Podlejeme vodou (cca 150 ml) a dusíme prikryté cca 10 minút domäkka.
Zemiaky očistíme a nastrúhame na jemno. Prilejeme vodu, pridáme múky a soľ. Vypracujeme cesto, ktoré by malo byť husté.
Po vypracovaní cesta hádžeme halušky do osolenej vody. Vyberieme po vyplávaní na povrchu. Zmiešame s kapustou a pridáme grilované rebrá.



Rasca mletá



Čierne mleté korenie



Korenie na bravčové SMOKY