

# Teleća rebra na način šefa kuhinje

Za 3 osobe:



3 veća teleća rebra cca.  
350-400g svako  
1 komorač  
150 g svježeg ingwera  
300 g mrkve  
300 g crvenog luka  
200 g korjena celera  
5 režnjeva bijelog luka

Također trebamo još:



1 MŽ sušenog  
mažurana  
1 MŽ sušenog  
ružmarina  
1 MŽ sušene majčine  
dušice (timijana)  
Sve možete zamjeniti  
sa po dvije grancice  
friškog začina  
5 lovorovih listova  
½ friško mljevenog  
papra  
2 VŽ koncentrata od  
rajčice  
2,5 DL bijelog slađeg  
vina  
1 L govodske juhe( 2  
kocke u 1L tople vode)



Rebra dobro nasolimo i ostavimo na hladnom barem 6 sati, najbolje preko noći u hladnjaku.



Komorač, luk, đumbir (ingwer), mrkvu i celerov korjen narežemo na kockice i ubacimo u posudu. Bijeli luk dodamo cijeli sa ljuskom jer su u njoj eterična ulja.

Prelijemo sa govedskom juhom i vinom, te umutimo koncentrat od rajčice i začine. Ne treba soli jer su rebra dovoljno slana.

Poklopimo i stavimo u pećnicu na najjače pol sata .

Nakon pola sata pirjanja izvadimo promješamo.



Teleća rebra posložimo, preko štapića za ražnjiće tako da rebra ne plivaju nego budu iznad safta. Ako malo utonu nije problem.

Pečemo opet poklopljeno cca. 30 min na najjačem.



Otklopimo, preokrenemo i otvoreno zapečemo još 10-15 min



Rebra izvadimo i stavimo ih na toplo, preostalo povrće i saft procjedimo i protisnemo kroz gusto sito. Samo da ostane saft.



Saft zagrijavamo (reduciramo) dok ne postane gust.

Rebra serviramo polivena tim saftom.



Za prilog najbolje pire krumpir.

**Dobar tek!!**

**Tomek<sup>®</sup>moja-kuhinja.com<sup>®</sup>**