

Hovězí žebra s pivem a zeleninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 15min
Celkový čas: 2h 35min , Porce: 8

15666 kalorií , 0 g cukrů , 1292 g tuků , 1521 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-zebra-s-pivem-a-zeleninou>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Mrkev a celer očistíme a nakrájíme na kostičky zhruba 1 cm velké. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo. V oleji v pekáčku pomalu dozlatova orestujeme cibuli, mrkev a celer. Přidáme nasekaný česnek, tymián a rozmarýn. Přidáme protlak a lehce orestujeme. Zaprášíme moukou a řádně promícháme. Zalijeme vínem, vývarem a pivem, přidáme bobkový list, cukr a celý pepř, osolíme. Nakonec přidáme žebra a odkryté pečeme v troubě při 160 °C asi 120 minut. Pokud je třeba, podléváme vývarem. Po vyndání z trouby přidáme ještě nahrubo nasekanou jarní cibulku a servírujeme, nejlépe s čerstvým pečivem.

Ingredience

- ✓ 8 pěkných hovězích žeber se spoustou masa
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 200 g celeru
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 100 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 větvička čerstvého rozmarýnu a tymiánu
- ✓ 100 g rajského protlaku
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 200 ml červeného vína
- ✓ 300 ml hovězího vývaru
- ✓ 300 ml piva, pokud možno tmavého
- ✓ lžíce cukru
- ✓ 1 bobkový list, celý pepř, sůl na dochucení
- ✓ jarní cibulka na ozdobení

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

