

Sporo kuhana juneća rebra s njokima



 Jednostavan

Ukoliko pripremate obrok za više ljudi a fali vam inspiracije, naša [Like Chocolate](#) ima odlično rješenje, juneća rebra u ukusnoj kombinaciji s njokima.



Posjetite svoju najbližu [Ravlić mesnicu](#) te od mesara zatražite da vam juneća rebra razreže na manje komade kako biste ih lakše pekli. Kada ste pribavili glavnu namirnicu, sve sastojke potrebne za suhu marinadu pomiješajte pa dobro natrljajte meso. Bilo bi dobro da meso odstoji jedan sat pokriveno u hladnjaku, no ne mora ako nemate vremena.

U vatrostalnu posudu ulijte dvije žlice ulja pa dobro zagrijte. Prepecite meso sa svih strana, vrlo kratko, samo da dobije boju pa ga izvadite. Ukoliko je potrebno, dodajte još malo ulja pa ubacite narezano povrće koje ne treba sjeckati, može biti i krupno narezano. Pirjajte na laganoj vatri 10-ak minuta. Za to vrijeme pećnicu zagrijte na 160°C. Rajčicu pomiješajte s vodom, medom i šećerom pa prelijte preko povrća i sve promiješajte. Zatim na vrh toga stavite meso, trebalo bi biti uronjeno u tekućinu barem do pola. Dodajte i lovor i ružmarin, poklopite i ubacite u pećnicu.

Pecite oko 3 sata, a zatim povećajte temperaturu na 200°C i otklopite posudu pa pecite još 1 sat.





Izvadite meso iz pećnice, odvojite kosti i masnoću, a ostalo pomoću dvije vilice rastrgajte na sitne komadiće. Povrće propasirajte štapnim mikserom ili pomoću pasirke za krumpir.

Začinite dodatno po potrebi – ja dodam soja sos, balzamični ocat, još malo meda i drugih začina, vidite kako vama najbolje paše.

Za kraj meso vratite u posudu i dobro pomiješajte s umakom.





Dobar tek!