Pečená hovězí žebra se zeleninou, vínem a pivem

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/pecena-hovezi-zebra-se-zeleninou-vinem-a-pivem.html

Masitá hovězí žebra v každém řeznictví běžně neseženete, ale když budete mít štěstí, rozhodně neváhejte a kupte je. Pečená žebra s hustou, tmavou a voňavou omáčkou je delikatesa.

Na přípravu 4-6 porcí pečených hovězích žeber budeme potřebovat

- 2 ks krátkých masitých hovězích žeber (ta moje vážila 1,2 kg)
- 2 větší šalotky
- 1 velký nebo 2 malé stroužky česneku
- 1 bobkový list
- 70 g rajského protlaku
- 20 g třtinového cukru
- 20 g hladké mouky
- Špetku pálivé papriky
- 100 – 120 g celeru
- 2 oškrábané mrkve
- 1 větvičku rozmarýnu
- 2 větvičky tymiánu
- 2 dl červeného suchého vína (měla jsem chilskou Tarapacu)
- ½ l černého piva (Kozel)
- 2 ks jarní cibulky na dozdobení
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 100 ml vývaru na podlévání (může být i více v případě potřeby dalšího podlévání)
- 2 polévkové lžíce přepuštěného másla (lze použít i sádlo)
- Prostorný pekáč

Postup přípravy pečených hovězích žeber

Oškrábaný celer nakrájíme na hrubé kostky, mrkve překrojíme na půl a z každé části uděláme podélné čtvrtiny. Šalotky překrojíme podélně na čtvrtiny. Česnek rozetřeme se solí na pastu. Pivo otevřeme a víno nalijeme do skleničky, by se vydýchalo.

Hovězí žebra omyjeme studenou vodou a osušíme papírovými utěrkami. Ze všech stran je nasolíme a opepříme.

Žebra posypeme nasekanými jehličkami rozmarýnu a sdrhnutým lístky tymiánu. Stonky obou bylinek nevyhazujeme, přidáme je později do pekáče k omáčkovému základu.

Pekáč postavíme na tepelný zdroj, přidáme přepuštěné máslo nebo sádlo a začneme zahřívat. Do rozpáleného tuku vložíme hovězí žebra a opečeme je ze všech stran.

Žebra opékáme pouze chvilku, aby maso zbělalo, zatáhlo se a uchovalo si šťávu.

Po opečení žebra přendáme na talíř a do výpeku vhodíme nakrájenou cibuli, mrkev, celer a odrhnuté větvičky bylinek.

Zeleninu restujeme za občasného promíchávání do zlatova. Trvá to cca 10 minut. Na poslední 2 minuty přidáme česnekovou pastu.

Nyní troubu zapneme na 200 °C.

Do osmažené zeleniny nasypeme třtinový cukr a necháme ho rozpustit.

Po 2 minutách přimícháme rajský protlak a omáčkový základ dobře promícháme a další 2 minuty zasmažíme. Nyní vše zasypeme připravenou hladkou moukou a za stálého promíchávání smažíme ještě asi 1 minutu.



Omáčkový základ posypaný hladkou moukou
Zdroj: Marcela Hackerová

Do pekáče vhodíme přelomený bobkový list a omáčkový základ zalijeme vínem a vývarem. Necháme lehce společně prohřát. Jako poslední do omáčky nalijeme připravený ½ l piva. Do omáčky vložíme opečená hovězí žebra a celá je polijeme připravenou omáčkou.

Nezakrytý pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a necháme péct 30 minut. Pak teplotu snížíme na 170 °C a pečeme, za občasného promíchání omáčky a přelití masa, další 2 – 2,5 hodiny.

Maso musí být po upečení měkké. Před podáváním omáčku ochutnáme a případně dosolíme a ochutíme mletým pepřem.

Omáčka má neskutečně tmavou barvu a chuť je nepopsatelně lahodná.

Upečená žebra podáváme překrájená na jednotlivé porce, bohatě zasypaná nakrájenou jarní cibulkou. Jako přílohu mám nejraději čerstvý chléb, šťouchané brambory nebo bramborovou kaši.