

Marinirana rebra na Šulcov način

Marinirana rebra na Šulcov način

1 veći komad svinjskih rebara bez kostiju
3 šargarepe
2 glavice crnog luka
1 l kraft piva

Marinirada

1 l jogurta
1 kašika kuhinjske soli
1 kašičica mlevenog crnog bibera
3 kašičice mlevene slatke dimljene paprike
1 kašičica majčine dušice
1 kašičica ruzmarina

Premaz

200 ml soka od paradajza
4 kašike meda
2 kašičice mlevene slatke dimljene paprike
2 kašike način slatko ljutog sosa

Način pripreme

Napraviti marinadu sa jogurtom i začinima. Potopiti rebra, sečena na trake, da u marinadi stoje 1 sat. Šargarepu i crni luk iseći na kolutove. Na dno pleha poredati sečeno povrće, a zatim na povrće rebra slagati u puž. Naliti pivom, pokriti aluminijumskom folijom i peći nekoliko sati na 200°C, pa na 180 °C. Pred kraj pomešati sastojke za premazivanje. Bogato premazati i vratiti u rernu da se karamelizuje. Postupak premazivanja ponoviti nekoliko puta. Marinirana rebra mogu se služiti uz tortilje.

Tortilje

400 g namenskog pšeničnog brašna za picu
1 kašičica kuhinjske soli
2 dl vode
1 kašičica alkoholnog sirćeta

Za posipanje i premazivanje

50 g namenskog pšeničnog brašna za picu
1 kašičica mediteran ulja

Način pripreme

Za tortilje u odgovarajuću posudu dodati sve sastojke i umesiti glatko testo. Testo premazati uljem i ostaviti da odstoji. Od testa oblikovati male jufke. Radnu površinu posuti sa malo brašna, pa rastanjiti tortilje. Tako pripremljene peći na ugrejanom tiganju sa obe strane.