

# Žebra hovězí s chilli

Jan Wiesner

## Ingredience

- 1,75 kg hovězích žeber
- česnek — 4 stroužek
- tymián — 4 větvička
- olej olivový — 2 lžíce
- Mořská sůl, pepř
- cibule — 1
- mrkev — 1
- celer — 40 g
- 1 rajče nebo 150g sterilovaných rajčat
- 500 ml suchého červeného vína
- 900 ml hovězího vývaru
- med — 1 lžíce
- 1 červená chilli paprička
- máslo — 30 g

## Postup

Česnek nakrájíme na plátky, přidáme tymián, olej, sůl a čerstvě mletý pepř. Do vzniklé marinády naložíme žebra a necháme v lednici několik hodin odležet. Troubu předehřejeme na 110 st. C. Žebra vyjmeme z marinády a obereme z nich česnek a tymián (nevyhazujeme je). V hlubší pánvi žebra pozvolna pečeme, nejprve kostí nahoru a pak ze všech stran, až zhnědnou. Opečená je vložíme do pekáče. Nakrájíme cibuli, mrkev a celer na kostky. V tuku ze žeber zeleninu orestujeme, až lehce zhnědne. Přidáme nakrájené rajče nebo sterilovaná rajčata, česnek a tymián z marinády, zalijeme vínem a hovězím vývarem. Krátce povaříme a potom omáčkou zalijeme žebra v pekáči. Přikryjeme poklicí, dáme do předehřáté trouby a necháme zvolna dusit do měkka asi 10 - 11 hodin podle kvality žeber. Upečená žebra vyjmeme z pekáče a šťávu přecedíme přes hrubé síto. Zbytky zeleniny propasírujeme. Přidáme med, na drobné nudličky nakrájené chilli papričky a máslo. Jakmile se máslo i med rozpustí, přelijeme omáčkou žebra.