

Яловичі ребра у вині

Неймовірно святкові та смачні яловичі реберця, прикрасять Ваш стіл для особливої нагоди чи події.

Доволі цікавий та простий рецепт від відомого британського шеф-кухаря Gordon Ramsay (Гордон Рамзі) який заслуговує вашої уваги. Ця проста і водночас вишукана страва від досвідченого кухара, ресторани якого удостоєні 16 зірками Мішлен, просто заворожує.

Пропоную відтворити цей шедевр кулінарного мистецтва та смаку на наших кухнях, тож сміливо вперед. Це можливо і неперевершено смачно, я спробувала і Вам рекомендую!

- 4 столові ложки оливкової олії для смаження
- 6 шматків м'ясистих і товстих яловичих ребер
- 1 велика головка часнику
- 1 столова ложка томатного пюре або 200 мл перетертого томатного соусу
- 1 пляшка червоного сухого вина
- 1 літра яловичого чи курячого бульйону
- 150 г бекону
- 250 г королівських (коричневих) шампіньонів
- морська сіль та свіжозмелений чорний перець
- дрібка посіченої петрушки

Нагріти духовку до 170 С.

Поставити на вогонь глибокий лоток-протвінь для обсмажування, влити олію та викласти шматки ребер. М'ясо обсмажувати поступово, обертаючи, 10-15 хв до золотистої скоринки з усіх боків. При обертанні шматків м'яса одразу їх солити та перчити також з усіх боків.

Головку часнику розрізати горизонтально навпіл та покласти у протвінь, щоб легко обсмажити разом з м'ясом.

Додати томатну пасту або соус, обсмажувати хвилину.

Влити пляшку червоного вина, добре його перемішати з пастою чи соусом, довести до закипання та прокип'ятити 10 хв, щоб випарувався алкоголь. Долити бульйон так, щоб майже покрити ребра, (якщо лоток невеликий тоді знадобиться менше бульйону). Довести усе до кипіння.

Щільно накрити лоток алюмінієвою фольгою та поставити у розігріту духовку. Готувати 3-4 год, доки м'ясо не стане м'яким і відпаде від кістки.

Час до часу відкривати і контролювати чи не википіла рідина, при необхідності долити бульйону.

За 15 хв до завершення готування ребер, обсмажити бекон до золотистого кольору.

У той час помити та розрізати навпіл чи на четвертинки шампіньйони і додати до бекону. Готувати 5 хв і періодично помішувати їх. Злити зайвий жир.

Коли яловичі ребра уже готові, вийняти їх з духовки та викласти на полумисок на якому подаватимете до столу. Залишений соус перецідити через сито, перетерти через нього часник. За допомогою ложки зняти із соусу зайвий жир.

Якщо соус занадто рідкий, то його можна ще проварити на вогні до зменшення рідини.

Перед тим як подавати яловичі ребра до столу, полити їх соусом, зверху викласти приготовлений бекон з грибами та притрусити посіченою петрушкою – ось, страва готова та довершена.























