



Coca-Cola
Real Magic

Svinjska rebrica i focaccia s ružmarinom

120–140 Min

Pekli ih na grillu ili u pećnici, ova će svinjska rebrica imati neodoljivu aromu dima zahvaljujući mješavini Kotányi Grill Magic Dust. Pečeni klipovi kukuruza i focaccia s ružmarinom i maslinama dopunjavaju ovaj jedinstveni doživljaj okusa.



Sastojci 4 Porcije

Za rebarca

- o 4 kom.svinjskih rebrica
- o 4 jušne žlice suncokretova ulja
- o 100 ml tekućine
- o 20 g maslaca
- o 4 kom.kukuruza u klipu
- o 4 jušne žlice Grill Magic Dust mješavine začina
- o Morska sol gruba
- o Papar crni mljeveni

Za focacciu

- o 400 g pšeničnog brašna, glatkog
- o 200 g pšenične semoline
- o 1 vrećica kvasca, suhog (7 g)
- o 2 g šećera
- o 400 ml vode, tople
- o maslinova ulja
- o 2 grančice ružmarina
- o 50 g maslina iz teglice
- o 2 čajne žličice Grill Magic Dust mješavine ačina
- o 6 g Morska sol, gruba

Priprema

1. Isperite rebrica hladnom vodom i dobro osušite tapkajući papirom te uklonite srebrnastu opnu s unutarnje strane. Pomiješajte mješavinu začina Kotányi Grill Magic Dust sa suncokretovim uljem, utrljajte smjesu u rebra i ostavite neka se marinira zamotano u plastičnu foliju u hladnjaku najmanje 2 sata (po mogućnosti preko noći).
2. Za pripremu focaccie: Dodajte brašno, pšeničnu semolinu, suhi kvasac, sol, šećer i Kotányi Grill Magic Dust u zdjelu i promiješajte. Napravite rupu u sredini, zatim dodajte toplu vodu i nešto maslinova ulja. Vilicom polako umiješajte vodu i mješavinu brašna, a zatim minutu-dvije mijesite tijesto. Zatim premjestite tijesto na brašnom posipanu radnu površinu i mijesite približno 5 minuta pokretima sličnim trganju (postavite tijesto pred sebe, zatim istodobno pomičite jednu ruku od sebe, a drugu ruku prema sebi, preklopite tijesto i ponovite). Kad završite, stavite tijesto u zdjelu. Pokrijte i neka se diže barem 30 minuta. (Što se dulje diže - to bolje.)
3. Pecite rebrica 90 minuta na grillu (približno 120 °C do 140 °C [248 °F do 284 °F]) sa zatvorenim vratima. Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Po želji kratko zapecite izravno pod izravnim grijanjem da se napravi korica. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijske folije.
4. Za pripremu focaccie zagrijte pećnicu na 200 °C (356 °F) bez upotrebe ventilatora. Obilno namastite lim maslinovim uljem. Od dignutog tijesta oblikujte rukom dvije lepinje (debljine pribl. 1,5 cm) i stavite na lim. Izbodite vilicom na nekoliko mjesta. Utisnite ružmarin i masline u tijesto. Na kraju začinite solju, paprom i maslinovim uljem te pecite u pećnici približno 15 minuta da dobije zlatnosmeđu boju.
5. Premažite kukuruz u klipu maslacem, začinite solju i paprom i ispecite sa svih strana.
6. Servirajte rebrica s kukuruzom u klipu i focacciom te poslužite. Ovo se jelo može pripremiti i u pećnici: Pecite 90 minuta na 140 °C (284 °F) u pećnici bez upotrebe ventilatora. Podlijevajte sokom od jabuka svakih 20 minuta. Nakon 90 minuta uključite funkciju grilla i pecite rebra dok ne postanu hrskava. Ostavite da se odmori 10 minuta u omotu od aluminijske folije.