

Šťava k mäsu

Tradičná šťava v paste
Silná tmavá šťava pre všestranné použitie v kuchyni. Skvelo dopĺňa pečenie aj sous-vide mäso a minútkové pokrmy.



- ✓ INTENZÍVNA MÄSOVÁ CHUŤ
- ✓ SKVELÁ ROZPUSTNOSŤ PASTY
- ✓ VŠESTRANNÉ VYUŽITIE



✓ **Výťažnosť**

1kg = 11 litrov

✓ **Ľahké použitie**

Pastu rozmiešať v zodpovedajúcom množstve horúcej vody. Priviesť do varu a za občasného miešania variť miernym varom 1 minútu.

✓ **Zloženie**

Olej repkový, kukuričný škrob, arómy (obsahujú **zeler, laktózu, sóju**), zvýrazňovač chuti E 621, jedlá soľ jódovaná (jedlá soľ, jodičnan draselný), modifikovaný kukuričný škrob, rajčinový prášok 3,7 %, tuk palmový, cukor, karamelizovaný sacharózový sirup, kvasnicový extrakt, škrob maltodextrín, sušená cibuľa.

We inspire, You create.

GRILOVANÉ BBQ REBIERKA

REBRÁ:

- 1kg Bravčové rebierka
- 4l Voda
- 10g Trstinový cukor
- 30g Soli
- 100g **Šťava k mäsu Chef club**

BBQ:

- 1ks Strúčik cesnaku
- 45g Trstinový cukor
- 70g **Kečup Otma**
- 30ml **Worcester Vitana**
- 1ČL **Údená mletá paprika Vitana**
- 1ČL **Sladká mletá paprika Vitana**
- ½ČL **Chilli mleté Vitana**



POSTUP:

Umyté rebrá vložíme do 3l vody so soľou a cukrom a v chlade marinujeme aspoň 12 hodín. Rebrá následne vyberieme a opláchneme. Do pekáča vložíme rebrá a zalejeme šťavou k mäsu, ktorú si pripravíme podľa návodu. Vložíme do trúby a pri teplote 150°C zakryté pečieme do mäčka. Rebrá vyberieme zo šťavy, obalíme v BBQ omáčke, ktorú sme pripravili zmiešaním všetkých ingrediencií. Rebrá grilujeme približne 20 minút a počas grilovania potierame BBQ zmesou.