

Short ribs μπρεζέ

Υλικά

- 1 ½ kg μοσχάρι στηθοπλευρά
- **80g Μαρινάτα Country Spare Ribs (Κωδ. 50624CL)**
- **200g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)**
- **200g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- 100g καρότο κομμένο σε φέτες
- 250g σελινόριζα κομμένη σε μεγάλα κομμάτια
- 100g δαμάσκηνα
- 1-2 κλωναράκια φρέσκο δενδρολίβανο

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη Μαρινάτα Country Spare Ribs με το μοσχάρι το οποίο έχουμε κόψει σε μερίδες, μαζί με το κόκαλο.
2. Σε ένα πυρίμαχο σκεύος ρίχνουμε τις δύο σάλτσες και τις αναμειγνύουμε.
3. Απλώνουμε τα λαχανικά πάνω στη σάλτσα, τα δαμάσκηνα και τέλος τα μαριναρισμένα ribs και το δενδρολίβανο.

Οδηγίες ψησίματος

Προσθέτουμε 200ml νερό και ψήνουμε αρχικά για 20 λεπτά στο φούρνο στους 180°C. Στη συνέχεια σκεπάζουμε το κρέας και σιγοψήνουμε για περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά. Ανά διαστήματα ελέγχουμε αν χρειάζεται το φαγητό νερό.

Ως συνοδευτικό προτείνουμε πουρέ πατάτας με μανιτάρια sauté.

