



Steiking av feit Mangalitsa ribbe

Gni ribba inn med salt og pepper på alle sider bortsett fra svorsiden, la den ligge i kjøleskapet i 2 døgn før bruk.

1. Varm opp stekeovnen til 250 grader over og undervarme.
2. Fyll 1 cm vann i langpanna og legg i ribba med svorsiden ned. Legg over stekefolie.
3. Stek på denne måten i ca 45 minutter til svoren har begynt å ese opp.
4. Nå får du rutet opp svoren lett. Og så salte og pepre denne siden av ribba.
5. Legg så ribba på rist med svorsiden opp (du kan også legge enn tallerken eller en ball av alufuminiumsfolie under midten av ribba) på nest nederste rille. Sett langpanna på nederste rille for å samle opp kraft, og ribbefett som renner av ribba (fjern stekefolien).
6. Sett ovnen på 175 C og stek ca. 45-60 minutter pr kg ribbe. Hvis ribba er feit, beregn lengste steketid. Ei feit ribbe med 2-2,5 cm fett under svoren bør minimum ha 3-4 timers steketid, selv om den er under 3 kg.
7. Hvis svoren ikke har blitt sprø kan du sette ovnen på grill. Da vil svoren blåse opp, men følg med - dette går fort og svoren kan fort bli brent.
8. Pakk ribba inn i folie og la denne hvile i ca 20 minutter før du skjærer den opp.

Svoren på Mangalitsa ribbe er litt annerledes enn på landsvin. I rå tilstand er den kompakt og ikke lett å skjære i. Når den er stekt og crispy, holder den seg slik selv om kjøttstykket har blitt oppbevart kaldt.

Mangalitsa gris har mye bust, og finnes i 4 fargevariasjoner. Hårsekker sitter i fettlaget under huden. Når du kjøper en ribbe fra en svart Mangalitsa, kan du fremdeles se det er svart bust i huden. Dette ser kanskje ikke delikat ut, men etter at ribba er stekt, kan du hverken se det eller kjenne det på smaken/konsistens. Om det er noe bust som stikker litt over huden, kan du skrape det bort med en skarp kniv før steking.