

Pečená kančí žebírka

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0

Postup

Omytá, očištěná žebírka osolíme a okořeníme buď divočinou nebo jenom pepřem. Na lžíci sádla rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu a na ní zprudka opečeme žebírka, pokud možno ze všech stran. Podlijeme vodou a pečeme v troubě doměkka. Během pečení obracíme, poléváme šťávou a podléváme dle potřeby.

Když už jsou žebírka téměř měkká, připravíme si nádivku:

Na másle osmažíme asi 0,25 kg nakrájených hub (čerstvé, z mrazáku, i sterilované, hříbky nebo směs, žampiony). Mírně osolíme, okmínujeme, dodusíme a nakonec přidáme 6 lžic kečupu. Ještě jednou převaříme, nandáme na šťávou politá žebírka, rovnoměrně rozetřeme, trošku opět polijeme šťávou a zapečeme v troubě. Podáváme s rýží a zeleninovou oblohou (papriky na nudličky, rajčata, okurky).