

Cikánské vepřové žebírko

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 g oleje

100 g slaniny

250 g rajčat

3 stroužky česneku

petrželka

750 g vepřové pečeně

sůl

Postup

Nasekaná žebírka naklepeme, okraje nařízneme, potřeme česnekem utřeným se solí a rychle opečeme v horkém oleji po obou stranách. Společně se žebírkem opečeme plátky slaniny, obojí vyjmeme a ve výpeku opečeme na plátky nakrájená rajčata.

Žebírko ozdobíme opečenou slaninou a rajčaty a přizdobíme petrželkou.

Tip

Jako přílohu podáváme hranolky nebo opečené brambory.