

Chatařské vepřové žebírko

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vepřové kotlety

sůl

pepř

200 g kečupu

4 vejce

100 g oleje

Postup

Kotlety naklepeme, osolíme, okořeníme a opečeme na tuku. Potom je vyjmeme, do vypečené šťávy přidáme kečup a povaříme. Opečené žebírko dáme na talíř, přelijeme kečupovou omáčkou a navrch přidáme drobně nasekané vařené vejce. Zdobíme petržekou a podáváme s vařenými brambory.