

Pikantní žebírka

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřových žebírek

1,5 dcl bílého vína

2 feferonky

sůl

pepř

1 lžička hořčice

2 lžíce octa

1 lžička cukru

trochu strouhaného čerstvého zázvoru

2 cibule

4 stroužky česneku

2 lžíce kečupu

0,25 l vývaru

olej na smažení □ □

Postup

Vepřová žebírka osolíme, podlijeme vodou a pečeme při teplotě asi 200 °C 40-50 minut. Neustále poléváme šťávou, která se vysmaží. Během pečení si připravíme omáčku. Na oleji osmahneme cibulku najemno nakrajenou, přidáme všechny ingredience mimo cukru a česneku, zamícháme a přidáme vývar s vínem, krátce povaříme, přidáme utřený česnek a cukr. Necháme zhoustnou dochutíme a vše horké přelejeme na upečená žebírka. Omáčka musí mít hustší konzistenci, aby ulpěla na mase. Jako příloha - bílý chléb.