

Žebírko po mexicku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg žebírek
1 lžička kakaa
1 lžíce hladké mouky
0,5 lžičky kmínu
sůl
0,5 lžičky papriky
pepř
0,5 lžičky oregána
280 ml teplé vody
2 lžíce medu
2 lžíce šlehačky
citron
řeřicha na ozdobu

Postup

Nejprve žebírko upečeme dozlatova (asi 25 minut) a slijeme omastek. Kakao smícháme s moukou, kmínem, paprikou a přidáme oregáno, sůl, pepř, vodu a med. Tímto zalijeme žebírko a pečeme ještě asi 30 minut, dokud se omáčka nevypeče a maso nezměkne. Hotové žebírko pokrájíme na kousky a upravíme na talíř. Do omáčky v pekáči vlijeme šlehačku a přivedeme k varu. Hotovou omáčkou přelijeme maso.