

Kančí žebírko po myslivecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- žebra s divočáku 2 kg
- kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel) 150 g
- mladá cibulka 1 svazek
- sušené hříby 1 hrst
- červené víno 3 dl
- česnek 1 stroužek
- bobkový list 1 ks
- nové koření 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žebra naporcujeme, do pekáče dáme 2 lžíce sádla naskládáme žebra, osolíme okmínujeme a dáme péct do trouby vyhřáté na 190-200 °C
2. Nakrájíme kořenovou zeleninu, sušené houby předem namočené nasekáme, nakrájíme také cibuli a česnek
3. Zeleninu a houby přidáme k žebřům, pokrm dochutíme ještě pár kuličkami jalovce, bobkovým listem a novým kořením, během pečení žebra podléváme červeným vínem

4. Na závěr šťávu zahustíme hladkou moukou, omáčku osolíme a opepříme, podáváme s bramborem nebo knedlíkem.