

Kančí žebro na cibuli a slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kančí žebra 2 kg
- cibule 400 g
- slanina 200 g
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žebra potřeme mořidlem z oleje, drcených jalovčinek, pepře a soli, necháme 24 hodin odležet v lednici
2. Naložená žebra naskládáme na plech, zakápneme olejem, osolíme, okmínujeme a pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C, během pečení podléváme vodou a otáčíme
3. Nakrájíme cibuli, česnek, slaninu a 30 minut před koncem pečení žebra posypeme připravenými nakrájenými ingrediencemi, přidáme bobkový list a nové koření, dopékáme až jsou žebra měkká a maso jde od kosti
4. Žebírka přendáme na talíř, polijeme výpekem, dáme i opečenou cibuli a slaninu, porce ještě posypeme nastrohaným křenem a podáváme s chlebem, ostrou hořčicí a chlazeným pivem.

Poznámka:

dle chuti sůl, pepř, jalovec, bobkový list, kmín

příprava 100 minut + 24 hodin naložené