

Přírodní vepřové žebírko II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová pečeně s kostí 800 g
- vegeta 1 lžíce
- vývar v prášku 1 lžíce
- steakové koření 1 lžička
- voda 300 ml
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z pečeně odsekneme obratlové a krční kosti a maso opláchneme
2. Nasekáme jednotlivé porce, naklepeme je, okrajové blány nařízneme
3. Okořeníme vegetou a steakovým kořením
4. Zprudka pak plátky pečeně orestujeme na horkém oleji (2 minuty z jedné strany a 2 minuty z druhé strany)
5. Maso podlijeme vodou, dochutíme vývarem v prášku a necháme chvíli podusit
6. Plátky žebírek vytáhneme a uchováme v teple
7. Omáčku ochutnáme, případně dochutíme kořením, přisolíme a zahustíme ji buď 2-3 lžícemi hladké mouky rozmíchané v malém množství studené vody, nebo solamylem
8. Žebírka vložíme zpět do omáčky a chvíli je prohřejeme

9. Maso podáváme s přílohou, mírně zalité omáčkou z výpeku.

Doporučení:

Omáčku můžeme dochutit také červenou paprikou nebo chilli a sójovou omáčkou.