

Žebírka na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové žebra 1.5 kg
- pórek 600 g
- světlé pivo 1 lahev
- sůl 1.2 lžička
- drcený barevný pepř 2 lžíce
- sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Vepřová žebírka nakrájíme na plátky, osolíme je
2. Ve větším pekáči na rozehřátém sádle žebírka ze všech stran opečeme dozlatova
3. Opečené maso zalijeme pivem, hojně posypeme podrceným barevným pepřem, přikryjeme a pečeme, v troubě vyhřáté na 170-180 °C, asi 45 minut, během pečení občas pokrm přelijeme výpekem a případně podlijeme dalším pivem
4. Nakonec žebírka doplníme o kolečka nakrájeného pórku a pečeme ještě dalších 15 minut odklopená.