

Pečená žebírka na pomerančích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vepřová žebra 2 kg
- pomeranč 2 ks
- med 2 lžíce
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- kremžská hořčice 1 ks
- olej 1 ks
- rajčátka a chleba jako příloha 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žebírka si oddělíme, snížíme tak náročnost při porcování a servírování. Jednotlivé kousky okoupeme v marinádě z medu, soli, pepře a hořčice. Takto ochucená žebra vyskládáme na plech, proložíme pomeranči a zakápneme trochou oleje.

Pečeme dozlatova zhruba 45 minut na střední stupeň. Postupně podléváme a otáčíme, aby byla žebírka hezky křupavá. Zhruba pět minut před dokončením přidáme na plech cherry rajčátka, kterými jídlo dozdobíme.