

Šťouchané brambory a uzená žebra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- žeber maso uzené 2 kg
- brambory 1 kg
- sůl 0.5 lžička
- cibule 3 ks
- špek 50 g
- pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Omytá uzená žebra alespoň 3 hodiny vaříme. Musí být hodně měkká, aby se maso samo odlupovalo od kosti. Nesolíme. Žebra bývají hodně slaná. Uvaříme brambory.

Na pánvi osmažíme 3 cibule, můžeme i se špekem. Měkké brambory scedíme a rozmačkáme šťouchadlem, ale ne úplně na kaši. Přidáme k nim osmaženou cibulku a pažitku nebo petrželku pro barvu a lepší chuť.

Servírujeme na talíři spolu s uvařeným žebrem.