

Jehněčí žebírka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- žeber maso jehněčí 3 kg
- cibule velká 2 ks
- česnek 1 ks
- trocha sůl 1 ks
- dle potřeby olej 1 ks
- dle potřeby voda 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z masa odkrájíme přebytečný tuk, omyjeme a osolíme. Povrch masa můžeme lehce potřít olejem. Cibuli nakrájíme na kolečka. Jednotlivé stroužky česneku rovněž nakrájíme na plátky (část česneku můžeme prolisovat a maso jím potřít).

Plech vytřeme olejem, poklademe cibulí a česnekem a rozložíme připravené maso. Podlijeme dostatečným množstvím vody a pečeme ve vyhřáté troubě. Během pečení poléváme žebra výpekem.