

Chatařské vepřové žebírko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Kečup - jemný 200 g
- Vejce 4 ks
- Rostlinný olej 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, okořeníme a opečeme na tuku. Potom je vyjmeme, do vypečené šťávy přidáme kečup a povaříme. Opečené žebírko dáme na talíř, přelijeme kečupovou omáčkou a navrch přidáme drobně nasekané vařené vejce. Zdobíme petržekou a podáváme s vařenými brambory.