

Pečená žebra

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Rajčatový protlak 500 g
- Med 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Vepřová žebra 1.5 kg

Doba přípravy: 165 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z protlaku, medu, soli a pepře si připravte marinádu. Očištěná žebra jí ze všech stran bohatě potřete a nechte v chladu marinovat alespoň několik hodin. Potom marinovaná žebra přendejte do pekáče a

pečte při 180°C asi 1,5 hodiny doměkka. Průběžně potřete zbylou marinádou, aby byla krásně lesklá.