

Pečená žebírka v medové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová žebra 600 g
- **marináda**
- javorový sirup nebo med 2 lžíce
- kečup 1 lžíce
- kajenský pepř 1 špetka
- omáčka na ústřice nebo sójová omáčka 1 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- kmín 1 ks
- provensálské koření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 2

Postup:

Do mističky dáme hořčici, kečup, javorový sirup a omáčku na ústřice. Javorový sirup můžeme nahradit medem, ústřicovou omáčku můžeme zaměnit za sójovou, pokud nemáme. Ochutíme provensálským kořením, kmínem a pepřem, marinádu dobře promícháme.

Žebírka dáme na pekáček, potřeme marinádou a dáme péct do vyhřáté trouby. Vepřová žebírka během pečení medovou marinádou potíráme. Pečeme, dokud nejsou žebírka měkká a zlatavá (cca 45 minut).

Pečená žebírka v medové marinádě podáváme s čerstvým chlebem nebo jinou přílohou.