

Vepřová žebírka s jablky a švestkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- sušené švestky 8 ks
- jablko 1 ks
- vepřové žebírko 8 ks
- olej 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 4

Postup:

Jablko očistíme. Jablko nakrájíme na plátky, švestky spaříme a podle potřeby vypeckujeme.

Žebírka naklepeme. Polovinu z nich poklademe plátky jablka a odpeckovanými švestkami, přiklopíme je zbylými žebírky, okraje spojíme párátky. Takto připravená plněná žebírka osolíme, opepríme a opečeme po obou stranách na rozehrátém oleji. Pak vepřová žebírka vložíme do trouby a upečeme doměkka.

Vepřová žebírka s jablky a švestkami podáváme s přílohou podle chuti.