

PŘÍRODNÍ VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO

Kategorie: [Maso](#)

Autor: boubelka177



Suroviny

- vepřové pečeně 750 g
- oleje 50 g
- hladké mouky 15 g
- vody nebo vývaru 1.5 dl
- másla 50 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Z pečeně odřízneme velké obratlové výčnělky, nasekáme kotlety, okraje nařízneme, mírně naklepeme, osolíme, opepříme, opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme. Výpek po opékání masa zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou nebo vývarem, promícháme a krátce povaříme, dochutíme a zjemníme máslem. Kotlety přelijeme procezenou šťávou.