

VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO NA ŽAMPIONECH

Kategorie: [Maso](#)

Autor: boubelka177



Suroviny

Porce: 4

- vepřové pečeně 750 g
- žampionů 150 g
- oleje 50 g
- másla 50 g
- hladké mouky 15 g
- vody 1.5 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nasekaná žebírka mírně naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, opepříme, opečeme po obou stranách na horkém oleji a vyjmeme. Do výpeku vložíme nakrájené žampiony, orestujeme, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou, promícháme, provaříme, dochutíme a zjemníme máslem. Opečená žebírka přelijeme šťávou se žampiony.