

Pečená vepřová žebírka s kynutou cmundou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **žebírka**

- vepřový žebírka 2 kg
- kečup 300 g
- mletá káva 2 lžička
- česnek 40 g
- cibule 100 g
- hrubozrnná hořčice 100 g
- krupicový cukr 50 g
- Budvar 12° 100 ml
- sůl 1 špetka
- barevný pepř 1 špetka

- **cmunda**

- oškrábaný syrový brambor 1 kg
- vejce 5 ks
- hrubá mouka 200 g
- droždí 42 g
- krupicový cukr 2 lžička
- voda 100 ml
- česnek 50 g
- sušený houby 30 g
- majoránka 1 ks
- drcený kmín 1 špetka
- sůl 1 hrst
- pepř 1 hrst
- sádlo 1 ks
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek nasekáme najemno, přidáme kečup, hořčici, kávu, pivo a koření. Vymícháme hustou marinádu, do které vložíme žebírka a necháme nejlépe přes noc marinovat. Marinovaná žebírka přendáme na plech s pečícím papírem a pečeme 30 – 40 minut při 170°C.

Smícháním droždí, cukru, vlažné vody a hrsti mouky připravíme kvásek. Brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku, žloutky, kvásek, lisovaný česnek, houby, majoránku, sůl, pepř a drcený kmín. Těsto dobře promícháme a vmícháme do něj tuhý sníh z bílků. Těsto přendáme na sádlem vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Pečeme na 170°C asi 1 hodinu.