

Vepřová žebírka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2179 kalorií , 246 g cukrů , 0 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-zebirka>

Příprava

Žebírka naporcujeme a vložíme do pekáče. Na větší pánvi(nebo v hrnci) promícháme a zahřejeme Hoisin omáčku, med, sladkou chilli omáčku, ostré chilli, čínské koření, sladový ocet a nastrouháme na jemno zázvor. V omáčce rukou dokonale obalíme žebírka. Pečeme ve středně vyhřáté troubě odkryté asi 1 hodinu. Často obracíme. Servírujeme posypané nasucho opraženými sezamovými semínky.

Ingredience

- ✓ vepřová žebra
- ✓ 4 dcl Hoisin omáčky
- ✓ 3 dcl včelího medu
- ✓ 1 dcl sladké chilli omáčky
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ troška čerstvého zázvoru
- ✓ 1 lžička čínského koření
- ✓ 2,5 dcl sladového octu
- ✓ pražená sezamová semínka

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod