

# Vepřové žebírko z Liptovské koliby



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

874 kalorií , 4 g cukrů , 2 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zebirko-z-liptovske-koliby>

## Příprava

Posolené rebierka narežeme až po kosť a naplníme zmesou pokrájanej klobásy a cibule, podusenej na časti oleja, do ktorého sme pridali pokrájaju červenú papriku(kapiu). Naplnené rebierka potrieme cesnakom rozotretým so soľou, posypeme mletou červenou paprikou a obalíme do tenkých plátkov slaniny. Nakoniec ich zopneme špáradlom. Takto pripravené rebierka opečieme na časti oleja z oboch strán. Zemiaky a šampiňóny pokrájame na kúsky a podusíme na tuku po opekaní, na ktorom sme zapenili nadrobno pokrájanú cibuľu. Zalejeme vínom a smotanou a posolíme. Pripravíme si štyri fólie alobalu v tvare štvorca. Najprv uložíme zemiaky pripravené so šampiňónmi, potom naplnené opečené rebierka, vrch ozdobíme kolieskami rajčiakov a dobre zabalíme. Dáme na plech a v rúre zapečieme.



### Tip k receptu

Na stôl podávame v alobalu, z ktorého si každý preloží pokrm na tanier. Vhodnou prílohou je zeleninový šalát.

## Ingredience

- ✓ 4 vepřové žebírka (po 100g)
- ✓ 150 g domácí uzené klobásy
- ✓ 100 g kapie
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 4 větší plátky anglické slaniny
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ sůl podle chuti
- ✓ PŘÍLOHA: 500 g uvařených brambor
- ✓ 200 g žampionů
- ✓ 50 ml bílého vína
- ✓ 50 ml sladké smetany
- ✓ 2 rajčata
- ✓ sůl podle chuti
- ✓ 1 menší cibule

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod