

Vepřové po balkánsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřovou pečení zbavíme obratlových kostí, nasekáme žebírka, která lehce naklepeme, žebírko osolíme a po obou stranách opečeme na části horkého oleje. Na kolečka nakrájenou cibuli osmažíme na zbylém oleji dozlatova, přidáme nakrájený česnek, na čtvrtky nakrájená oloupaná rajčata, osolíme, podlijeme vodou a s opečenými žebírky dusíme doměkka. Měkká žebírka posypeme balkánským sýrem a ve vyhráté troubě zapečeme. Při podávání podlejeme šťávou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Rajčata** - 140 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pitná voda nesycená** - 80 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Vepřová pečeně 720 g** - 450 g
- **Olej řepkový** - 45 g

