

Vepřové žebro s lečem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 170 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vepřový bok nakrájíme nebo nesekáme přes kosti na žebírka, uvaříme ve slané vodě s divokým kořením. Mezitím si připravíme marinádu smícháním soli, medu, rozdrceného česneku, barevného pepře, octa, trochu rajčatového protlaku. Dáme odležet do lednice zhruba na 1 hodinu. Po uvaření, žebírka hned marinujeme v marinádě cca 30 minut. Po odležení pečeme do zlatova zhruba 20-30 minut dle velikosti. Omáčku na žebírka si připravíme orestováním zeleninové směsi na oleji, poté přidáme rajčatový protlak, drcená rajčata, dochutíme solí a cukrem. Nakonec přidáme nakrájené chilli papričky a dobře provaříme.

Ingredience

- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 10 g
- **Bobkový list** 5 g - 0.5 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Nové koření celé** 30 g - 1 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Zeleninové lečo** - 350 g
- **Pepř černý celý** 20 g - 1 g
- **Divočina** 20 g - 2 g
- **Pět pepřů** 15 g - 2 g
- **Včelí med luční** 250 g - 30 g
- **Olej řepkový** - 10 g
- **Vepřový bok** - 800 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná** 400 g - 200 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě** 120 g - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

