

Vepřové žebírko putimské

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Každé žebírko prořízneme, vložíme oloupaný párek a sterilované okurky. Spojíme špejlí nebo párátkem, osolíme a opečeme na oleji z obou stran. Maso vložíme do pekáče. Ve zbylé šťávě osmažíme cibulku, přidáme mouku, přilijeme vlažný vývar a rozšleháme. Vlijeme na maso a vše podusíme v troubě. Až je maso hotové, vyndáme špejle nebo párátko. Podáváme s rýží nebo těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 600 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 120 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Hustopečské párky 800 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 60 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 15 g

