

Pečená vepřová žebírka se sýrem Moravský bochník

🕒 90 minut

náročnost ○○○○

Víme, že bychom se měli zaměřovat především na mléčné výrobky, ale ty mohou skvěle doplňovat masové pokrmy, přesvědčte se sami.



Ingredience

- 100 g sýra Moravský bochník
- 400 g vepřová žebírka
- Coleslaw
- česneková bageta
- petrželka

Marináda:

- 1 lžíce sojové omáčky
- půl lžíce soli
- půl lžíce pepře
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce medu

Návod na přípravu:

Všechny ingredience na marinádu smícháme v malé misce. Na plech vyložený pečicím papírem dáme omytá žebra, potřeme marinádou a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 180 °C na cca 1 hodinu. Během pečení otáčíme a podléváme. Po upečení posypeme petrželkou a servírujeme se sýrem Moravský bochník, salátem Coleslaw a česnekovou bagetkou. Přejeme dobrou chuť!