

Marinovaná a pečená vepřová žebírka

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1 kg	vepřová žebírka (mohou být i uzená)
150 g	rajský protlak
2 lžíce	olivový olej
2 lžíce	med
4 stroužek	česnek
	sůl
pár kapek	tabasco



Postup přípravy

Vepřová žebírka omyjeme, osušíme, osolíme a vložíme do větší mísy na marinování. Na marinádu použijeme rajský protlak, olivový olej, prolisovaný česnek a med. Vše pořádně promícháme a přikořeníme tabascem. Vepřová žebírka potřeme marinádou z obou stran a necháme dvě hodiny v lednici marinovat. Poté žebírka vyjmeme a vložíme do vhodného pekáčku a necháme je ještě 20 minut proležet při pokojové teplotě. Pekáček zakryjeme alobalem nebo víkem a pečeme 45 minut na 200°C. V půlce pečení žebírka obrátíme a zakryté dopékáme na stejnou teplotu přibližně půl hodiny. Podáváme s čerstvým chlebem nebo s opečenými brambory.