

# Marinovaná pečená vepřová žebra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřové žebra 1 kg
- rajský protlak 5 lžíce
- olej 5 lžíce
- plnotučná hořčice 2 lžíce
- worcestrová omáčka 1 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- česnek 8 stroužek
- sůl 3 lžička
- kmín 2 lžička

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Česnek prolisujeme a všechny suroviny smícháme. Omyté a osušené maso potřeme marinádou, přikryjeme a necháme jeden nebo dva dny v lednici.

Maso nandáme do pekáčku, lehce podlijeme vodu a dáme péct do trouby klidně na 200 až 220 st.

Jakmile se začne maso péct, přikryjeme a teplotu snížíme na 175-180 st. !!!!!

Měknutí může trvat klidně hodinu a půl i více. Pokud budete mít hodně řídké šťávy, tak jí vyberte do kastrůlku a vyvařte. Sosík potom vlijte zpátky na maso a ještě nechte odkryté trochu opéct.

Samozřejmě můžete přidat sůl i ostatní suroviny