

Jehněčí žebírka na bylinkách

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 4h 20min , Porce: 4

410 kalorií , **17 g** cukrů , **21 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-zebirka-na-bylinkach>

Příprava

Tučné okraje jehněčích žebírek nařízneme. Dvě lžíce oleje smícháme se šalvějí, rozmarýnem, pepřem a s prolisovaným česnekem. Jehněčí žebírka potřeme připravenou směsí a necháme marinovat alespoň 3 hodiny. Oloupanou cibuli nakrájíme na kroužky, rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cibuli orestujeme na zbylém oleji, přidáme rajčata, osolíme, opeříme, krátce podusíme a přidáme rajčatový protlak spolu se zeleninovým vývarem. Vše dohromady povaříme asi 20 minut. Marinovaná jehněčí žebírka před podáváním zprudka opečeme a podáváme přelitou omáčkou.

Ingredience

- 1 kg jehněčích žebírek
- 3 stroužky česneku
- 3 lžíce olivového oleje
- špetka rozmarýnu
- špetka šalvěje
- 250 g červené cibule
- 250 g rajčat
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 125 ml zeleninového vývaru
- sůl
- pepř

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod