

Žebírka na rybízu

Apetit 11/2008 · pro 4-6 osob

Ingredience

- 350 g rybízové zavařeniny
- 250 ml vinného octa
- 2 stroužky drceného česneku
- olej slunečnicový — 2 lžíce
- mořská sůl, pepř
- 1 kg vepřových žebírek

Postup

V míse dobře promícháme marmeládu se všemi ostatními ingrediencemi. Marinádou potřeme žebírka a necháme dvě hodiny odležet. Troubu předehřejeme na 150 st. C, žebra položíme kostí nahoru do pekáče s roštem a pečeme přikryté 4 hodiny (každou hodinu potíráme výpekem). Odklopíme a pečeme do změknutí.