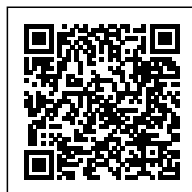




PEČENÉ REBIERKA NA KYSLEJ KAPUSTE OD HUGA





Fantastické jedlo na večeru alebo obed počas sychravých jesenných dní. Mimoriadne jednoduchá príprava a neodolateľná chuť.

Budete potrebovať: (na 6 porcií)

1 kg bravčových rebierok

6 kusov väčších zemiakov



500 gramov kyslej kapusty
1 veľkú cibuľu
olej, soľ, ml.čierne korenie, ml.červenú papriku, rascu, veľkú lyžicu kryštálového cukru

Postup:

Do veľkej misy vložte nakrájané rebrá, očistené zemiaky nakrájané na štvrtiny, korenie, soľ, rascu, mletú papriku a asi 1dcl oleja. Všetko dôkladne premiešajte.

Pripravte si nádobu na pečenie. Spodok dôkladne potrite maslom. Maslo posypte kryštálovým cukrom a rovnomerne rozložte kyslú kapustu zbavenú vody a na hrubo nakrájanú cibuľu.

Na kapustu vysypte a rovnomerne rozložte pripravené zemiaky s mäsom.

Pečte pri teplote 200 stupňov minimálne 1 hodinu. (záleží od rúry, niekedy treba aj 1,5 hod.)

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo