

- ◆ různě upravené těstoviny.

## 13202 - VEPŘOVÉ ŽEBÍRKO DUŠENÉ NA KMÍNĚ

10 porcí

1 porce včetně šťávy

A: 160 g z toho 60 g masa s.k.  
B: 190 g z toho 90 g masa s.k.

Dušené žebírko přelité nahnědlou šťávou typické vůně a chuti po mase a kmíně, hustší konzistence. Maso má vůni a chuť po kmíně a osmažené cibuli, je měkké a šťavnaté.

### Výrobní postup:

Z vepřové pečeně odsekneme část obratlové kosti, aby se maso lépe porcovalo a opláchneme. Nasekáme jednotlivé porce, mírně je naklepeme, osolíme a krátce opečeme na části tuku (žebírka na okrajích nařízneme, aby se nezkroutila).

Cibuli nakrájíme na drobno, na části tuku osmahneme dorůžova, přidáme kmín, mírně zalijeme vodou, vložíme opečená žebírka a zvolna dusíme téměř doměkka. Potom žebírka vyjmeme. Ze zbylého tuku a prosáté mouky připravíme světlou zásmažku, rozšleháme ji v základu od dušených žebírek, podle potřeby rozředíme vodou a vaříme nejméně 20 minut za občasného promíchání. Před koncem varu šťávu podle potřeby přisolíme. Provařenou šťávu procedíme na žebírka a velmi krátce pokrm znovu podusíme.

### Vhodné přílohy:

- ◆ různě upravené brambory,
- ◆ různě upravená rýže,
- ◆ různě upravené těstoviny,
- ◆ různé druhy zeleninových salátů.

**202 VEPŘOVÉ MASO - Dušené vepřové maso**

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
vepřová pečeně s k.	1 000	900	1 500	1 350
sůl	30	30	40	40
tuk	120	120	120	120
cibule	200	170	200	170
kmín	2	2	3	3
voda pitná	1 000	1 000	1 000	1 000
mouka hladká	50	50	50	50
hmotnost potravin		2 272		2 733
ztráty celkem		672		833
hmotnost hotového výrobku		1 600		1 900
energetická hodnota v kilojoulech		1 301		1 704