



Pečené koleno

Ingredience

vepřové koleno: 1 ks
černé pivo
sůl
pepř
drcený kmín
Na marinádu:
olej: 2 PL
stroužky česneku: 4 ks
černé pivo: 100 ml
ostrý kečup: 2 PL
dijonská hořčice: 1 PL
sójová omáčka: 1 PL
třtinový cukr: 1 PL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Smícháme pivo s třtinovým cukrem, dokud se cukr nerozpustí. Přidáme kečup, dijonskou hořčici, sójovou omáčku, prolisovaný česnek, trochu soli a pepře a to vše smícháme s olejem, až vznikne hladká marináda na vepřové koleno. Aby bylo vepřové koleno důkladně propečené, na jedné straně ho nařízneme...

Pečené koleno - recept

Smícháme pivo s třtinovým cukrem, dokud se cukr nerozpustí. Přidáme kečup, dijonskou hořčici, sójovou omáčku, prolisovaný česnek, trochu soli a pepře a to vše smícháme s olejem, až vznikne **hladká marináda na vepřové koleno**.

Aby bylo vepřové koleno důkladně propečené, na jedné straně ho **nařízneme až ke kosti**. Nařízneme také kůži tzv. na čtverečky. Dáme pozor, abychom neřezali až do masa. Důkladně koleno osolíme, opepříme a okmínujeme a vše vetřeme i do zářezů kůže. Potřeme marinádou ze všech stran a necháme do druhého dne v lednici marinovat.

Koleno vložíme do pekáčku, polijeme zbytkem marinády, podlijeme trochou černého piva a pečeme nejdříve v troubě vyhřáté **na 220 °C asi 20 minut**, poté teplotu snížíme **na 150 °C a pečeme asi 2,5 hodiny doměkka**. Občas podlijeme černým pivem a polijeme výpekem. Na posledních **20 minut zvýšíme teplotu na 200 °C**, aby se udělala křupavá kůrčička.

Pečené koleno se podává s [čerstvým chlebem](#), výtečné je s nastrouhaným křenem a kyselou okurkou. Na odlehčení lze doplnit zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí