



Pomalu pečené vepřové koleno

Ingredience

vepřové koleno: 1 ks
stroužky česneku: 3 ks
plnotučná hořčice: 2 PL
sůl
pepř
drcený kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Troubu předehřejeme na 130°C. Koleno s kůží i kostí očistíme a kůži nakrojíme opatrně ostrým nožem do tvaru mřížky (dáme si pozor, aby nůž nezajel až do masa). Koleno pořádně nasolíme ze všech stran a také opepříme a pokmínujeme. Česnek prolisujeme, smícháme ho s hořčicí a prsty vetřeme do...

Pomalu pečené vepřové koleno - recept

Troubu předehřejeme na **130°C**. Koleno s kůží i kostí očistíme a kůži nakrojíme opatrně ostrým nožem do tvaru mřížky (dáme si pozor, aby nůž nezajel až do masa). Koleno pořádně nasolíme ze všech stran a také opepříme a pokmínujeme. Česnek prolisujeme, smícháme ho s hořčicí a prsty vetřeme do vepřového kolena.

Připravené koleno vložíme do pekáče, podlijeme menším množstvím vody, přikryjeme a dáme **péct na 2,5 hodiny**. Poté odkryjeme, zvýšíme teplotu na **180°C** a koleno ještě asi **1,5 hodiny** podle velikosti dopékáme. Průběžně doléváme do výpeku vodu a občas jím koleno přelijeme. Místo vody můžeme použít černé pivo pro ještě lepší chuť.

Pomalů pečené vepřové koleno podáváme nejlépe s čerstvým chlebem, nastrohaným křenem, hořčicí a sterilovanou zeleninou (feferonkami, okurkami, cibulkami atd.). Pokud chceme dosáhnout ještě lepší chuti, necháme koleno ve směsi hořčice marinovat přes noc.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí