# Vepřové koleno na černém pivu

## Kategorie: Maso

## Autor: andrea

## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové koleno 4 ks
- Česnek - palice 1 ks
- Mrkev větší 2 ks
- Cibule větší 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer menší 0.5 ks
- Rajče 3 ks
- Tymián 1 snítka
- Rozmarýn 1 snítka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Černé pivo 0.5 l
- Máslo 200 g

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřová kolena si omyjeme a prošpikujeme je stroužky česneku, který jsme si orestovali na másle a osolíme. Kořenovou zeleninu nakrájenou na větší kostky orestujeme na másle, přidáme cibuli nakrájenou na klínky a neoloupané stroužky česneku a vše zarestujeme, poté přihodíme pokrájená rajčata, bylinky a černé pivo. Vložíme vepřová kolena a pečeme za stálého podlévání výpekem při 180°C do doby, kdy nám bude maso odpadat od kosti. Poté kolena vyjmeme, výpek se směsí zredukujeme, propasírujeme a ke konci vmícháme studené máslo a již nevaříme. Touto redukcí kolena podlejeme. Podáváme s pečivem.