

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.