

Pečená kolínka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kolínka bez kosti 4 ks
- nové koření 3 ks
- bobkový list 2 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kolínka rozložíme do pekáče kůží dolů, osolíme je, okořeníme pepřem a kmínem
2. Podlijeme studenou vodou, do pekáčku pod maso vložíme na několik částí rozkrojený česnek, bobkové listy a kuličky nového koření
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 200-220 °C tak 2 až 2,5 hodiny, v průběhu pečení maso podléváme dle potřeby vodou a přeléváme šťávou z výpeku
4. Upečená kolínka naservírujeme v celku i s kůží na talíře a přelijeme šťávou z výpeku, kdo má rád hustou omáčku, může šťávu zahustit trochou mouky rozmíchané v malém množství studené vody, v tom případě se musí výpek ještě chvíli provařit.

Poznámka:

Je dobré během pečení polívat světlým pivem
dle chuti sůl, pepř, kmín