

Pečené koleno marinované přes noc

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bobkový list 2 ks
- česnek 5 stroužek
- grilovací koření 2 lžička
- kečup 1 lžička
- pepř 4 kulička
- nové koření 4 kulička
- olej 2 lžička
- sůl 3 lžička
- vepřové koleno 1 ks
- voda 5 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koleno si den předem uvaříme. Dáme do kastrolu zalejeme vodou, přidáme sůl, bobkový list, nové koření a celý pepř. Vaříme cca hodinku a půl. Koleno vyjmeme a necháme vychladnout (vývar použijeme na polévku). Připravíme si marinádu z oleje, kečupu, česneku, grilovacího koření, rozmarýnu, soli, sladké papriky. Koleno nařežeme, aby marináda vnikla všude :o) Takto namarinované koleno v pekáči. Zafóliujeme a necháme v chladu do druhého dne. Následující den si rozehřejeme troubu na cca 180 stupňů a koleno pečeme tak hodinku, hodinku a půl. Příloha knedlík a zelí, ale dá se jíst i jen s chlebem, křenem a hořčicí.