Vepřové koleno na pivě

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 2

- Vepřové koleno 1 ks
- Černé pivo 250 ml
- Česnek - drcený 5 stroužek
- Plnotučná hořčice 3 lžíce
- Pepř černý celý 5 kulička
- Nové koření 2 kulička
- Cibule 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Bobkový list 1 ks
- Kmín 1 lžička
- Voda 200 ml
- Jíška tmavá 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřové koleno vykostíme, kůži nařežeme na mřížky a do masa důkladně vetřeme směs rozmačkaného česneku, hořčice, sladké mleté papriky, soli, kmínu. Směs vetřeme i do kůže.
Maso srolujeme a stáhneme provázkem.
Maso dáme do zapékací mísy, zasypeme nahrubo nakrájenými 2 cibulemi, přidáme 5 kuliček černého pepře, 1 bobkový list, 2 kuličky nového koření. Maso okmínujeme, osolíme a zalijeme černým pivem.
Vše zakryté pečeme v troubě předehřáté na 180°C cca 1,5 hodiny za občasného podlévání výpekem a dolévání vody. Je-li maso již měkké, dopečeme odkryté, aby maso zezlátlo a vytvořilo křupavou kůrku.
Po dopečení maso vyjmeme. Štávu přelijeme do hrnce a podle potřeby zredukujeme, lehce zahustíme jíškou nebo chlebovou střídou. Podle chuti dochutíme, vyjmeme nové koření, bobkový list a pepř.
V masa sejmeme provázek, maso nakrájíme na plátky a podáváme přelité omáčkou a s brambory.