Vepřové koleno na černém pivě

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 3

- cibule 4 ks
- černé pivo 500 ml
- česnek 15 stroužek
- plnotučná hořčice 8 lžíce
- vepřové koleno 3 ks
- voda 300 ml
- kmín 1 lžička
- sladká paprika mletá 1 lžička
- pepř černý celý 1 lžička
- nové koření 2 kulička
- bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové koleno vykostíme, kůži nakrojíme na mřížky a do masa řádně vetřeme hořčici, sůl, pepř, kmín, sladkou papriku a česnek krájený najemno. Maso nakrájíme na menší kousky. Vložíme do pekáče, osolíme, okmínujeme, zasypeme hrubě krájenou cibulí, přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Zalijeme pivem, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do trouby při 180°C na cca 1 až 1,5 hodiny. V průběhu pečení maso podléváme a přeléváme. Jakmile je maso měkké, odkryjeme alobal a vepřové koleno dopékáme na barvu a dokřupava. Veškerou šťávu s rozpečenou cibulí slijeme do hrnce, zredukujeme a lehce dohustíme jíškou nebo chlebovou střídkou. Podle potřeby dochutíme.Kousky vepřových kolen podáváme se šťávou a brambory.