

# Vepřové kolena na zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřové kolena 2 ks
- česnek 4 stroužek
- jalovec 4 kulička
- nové koření 4 kulička
- jabka 2 ks
- cibule 1 ks
- bobkový list 1 ks
- cukr 1 lžíce
- kysané zelí 500 g
- papriková klobása 200 g
- bílé víno 3 dl

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Kolena vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme bobkový list, nové koření, osolíme a vaříme 45-60 minut
2. V mezičase si připravíme zelí; zelí dáme do misky a přidáme pokrájená oloupaná jablka, cibuli, česnek, klobásu, jalovec a cukr, směs promícháme a rozprostřeme na dno pekáče
3. Povařená kolena scedíme a kůži nařežeme do kříže, osolíme, posypeme kmínem, nakonec kolena posadíme na zelí

4. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C, během pečení zelí i kolena poléváme bílým vínem
5. Upečená kolena servírujeme se zelím, křenem hořčicí a chlebem.

Doporučení:

Bílé zelí se podlévá bílým vínem, naopak červené zelí červeným, dá zelí pikantní chuť.