

Natlučená kolena

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vepřové kolena 2 ks
- rajčata 4 ks
- cibule 4 ks
- česnek 4 stroužek
- světlé pivo 1 lahev

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Kůži na kolenech nařízneme, maso solíme, okořeníme pepřem a nakonec okmínujeme, zprudka opečeme, až se udělá kůřička a maso zatáhne
2. Polijeme pivem, kečupem, přidáme tymián, bobkový list, nakrájená rajčata, cibuli a česnek
3. V troubě vyhřáté na 190 až 200 °C pečeme 2-3 hodiny, záleží na velikosti kolen
4. Servírujeme s čerstvým chlebem.