Koleno v alobalu na grilu

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřové koleno 1 ks
- rajčata 4 ks
- papriky 2 ks
- cibule 4 ks
- petrželka 4 snítka
- červená řepa 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koleno dáme uvařit do tlakového hrnce - pozor nerozvařit - stačí 30 minut ve slané vodě! Poté vyjmeme, necháme vychladnout, vyndáme z něj velkou kost a chrupavky, kdo má rád kůži, nechá ji, jinak lze sundat. Koleno rozdělíme na 4 části a každou dáme na alobal, ke každé přidáme jedno rozkrojené rajče, jednu pokrájenou cibuli, 2 stroužky česneku, půl papriky, feferonku, petrželku a osolíme. Alobalové balíčky uzavřeme a dáme na tácek grilovat.Takto připravené balíčky můžeme zapéct i v troubě.
Pokud máte gril s poklopem, uzavřeme asi na půlhodinu. Poté vyjmeme maso i zeleninu a rozložíme na tácek, přidáme nakrájenou řepu, vše potřeme troškou oleje s kmínem a grilujeme volně bez poklopu asi 20 minut, obracíme. Pokud máme gril bez poklopu dáme půlku řípy, kapku oleje a kmín do balíčků hned a děláme zabalené cca 40 - 45 minut.