Vepřová kolena na grilu

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- vepřové koleno 4 ks
- voda 4 l
- cibule 2 ks
- mrkev 2 ks
- česnek 1 ks
- celý černý pepř 0.5 lžíce
- bobkový list 5 ks
- nové koření 10 kulička
- jalovec 10 kulička
- cukr 1 lžíce
- sůl 1 lžíce
- pálivá paprika 1 lžíce
- mleté chilli 1 lžička
- olivový olej 1 dl
- grilovací koření 1 lžíce
- pivo 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Zeleninu a česnek nakrájíme na větší kousky, zalijeme vodou a přidáme koření, sůl a cukr.

Přivedeme k varu, vložíme očištěná a omytá kolena a vaříme je 3 hodiny do skoro měkka. Kolena necháme ve vývaru zchladnout a přes noc odležet.

Druhý den kolena přivedeme k varu, vyjmeme a necháme odkapat. Kolena grilujeme dozlatova na středně rozehřátém grilu, během pečení je potíráme pivem a grilovacím kořením smíchaným s olejem. Pečeme je dokřupava asi 45-50 minut.

Ke konci grilování přidáme do žároviště trochu mokrých pilin a kolena zaudíme.

Poznámka:

česnek - celá palice