Vepřové koleno na pivě s medem

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřové koleno 2 ks
- černé pivo 1 l
- cibule 2 ks
- mrkev 2 ks
- petržel 1 ks
- nové koření 3 kulička
- celý pepř 10 kulička
- bobkový list 2 ks
- voda 2 l
- červená chilli paprička 1 ks
- med 100 g
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Vepřová kolena očistíme, vložíme do kastrolu a zalijeme pivem. Přidáme mrkev, petržel, cibuli a pár kuliček nového koření, celý pepř a bobkový list. Osolíme, dolijeme vodou, aby byla kolena ponořená. Přivedem k varu a uvaříme doměkka. Trvá to přibližně 1,5 - 2 hodiny, podle velikosti kolen.

2
Jakmile budou kolena měkká, vyndáme je z vývaru, necháme vychladnout a vykostíme je. Vývar přecedíme do hrnce a zredukujeme tak na jednu třetinu. Do omáčky přidáme nakrájenou chilli papričku a med a promícháme.

3
Vykoštěná kolena polijeme troškou omáčky a necháme je 20 minut vyudit v udírně. Pokud nemáte udírnu, grilujte je na nepřímém žáru na přikrytém grilu. Během pečení kolena potírejte zredukovanou omáčkou.