

Pečená vepřová kolena na zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- vepřové koleno 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
- pepř 1.2 lžička
- sůl 1.2 lžička
- kmín 1.2 lžička
- bílé víno 1 sklenice
- kysané zelí 500 g
- papriková klobása 200 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Kolena vložíme do hrnce, zalijeme vodou, přidáme bobkový list, nové koření, osolíme a vaříme 45-60 minut
2. V mezitím 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.