

Vepřové koleno na kořenové zelenině a černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Koleno vepřové 1 ks
- Cibule 2 ks
- Zelenina kořenová 200 g
- Nové koření 3 kulička
- Pepř celý černý 6 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Rajčatové pyré 1 plechovka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V litinovém hrnci na oleji opečeme kořenovou zeleninu, přidáme nahrubo pokrájenou cibuli a osmahneme dohněda. Přidáme špetku sladké papriky a trochu opečeme. Podlijeme černým pivem, zredukujeme a poté přidáme všechno koření, osolená kolena a vložíme do trouby a pečeme při 180°C doměka. Poté kolena vyjmeme z výpeku. Výpek propasírujeme přes cedník do hrnce. Je-li propasírovaný výpek příliš hustý, přidáme vodu a ke konci vmícháme máslo a již nevaříme. Koleno vykostíme a pokrájíme na menší kousky. Maso vložíme zpět do hrnce a promícháme s výpekem. Podáváme s bramborovou kaší a výpekem.