

# Pečené koleno na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- vepřové koleno 2 ks
- divoké koření 1 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- pivo 300 ml
- podle chuti sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Očištěné koleno vložíme do vařící vody s divokým kořením a vaříme doměkka.

Uvařené koleno vyjmeme, nařežeme kůži, dáme na pekáč, osolíme, přidáme cibuli a česnek. Podlijeme pivem a pečeme dozlatova. Během pečení koleno poléváme pivem, aby kůže neztvrdla. Podáváme s knedlíkem a kyselým zelím.