

Koleno na chalupu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřové koleno 1 ks
- Brambory 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Koleno uvaříme. Uvařené nakrájíme a položíme do středu pekáče. Z obou stran posypeme kořením a trochu osolíme. Obložíme ho ze všech stran brambory, které také okořeníme. Vhodné je koření na americké brambory. Podleujeme vývarem, ve kterém jsme koleno vařili, a pečeme do křupava. Občas můžeme polít vývarem. Před dopečáním potřeme utřeným česnekem.