

Koleno na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové koleno 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 kelímek
- Sůl 1 ks
- Pivo světlé 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koleno očistit, vykostit a posolit. Dát do širokého kastrolu dusit spolu s cibulí nakrájenou na hrubo, hořčicí a zalít 1/2 piva. Za stálého míchání dusit do měkka. Během dušení podlévat vodou. Ke konci je vhodné maso pokrájet na menší kousky a vrátit do omáčky prohřát.

Podávat s chlebem.