

Kolíčko mnicha Přibíka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 2 ks
- Česnek 2 ks
- Cibule 2 ks
- Pivo 500 ml
- Rozmarýn 1 ks
- Jalovec 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Koleno vykostíme podélným řezem, oškrábeme kůžičku, vše posolíme, potřeme česnekem, jalovcem a snítkou rozmarýnu. Vše pevně srolujeme a upevníme motouzem. Kolena posypeme cibulí pokrájenou na kolečka, zalijeme pivem a necháme několik hodin odpočinout. Pak pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 1 hodinu, a to za občasného otáčení a polévání výpekem, až zůstane jen malé množství šťávy a kolínko je upečené dozlatova. Podáváme teplé i studené k pečivu a s pivem.