

Kroupovo koleno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové koleno 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Anglická slanina 1 ks
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Koleno vykostíme a naporcujeme na větší kousky. Ty posolíme a počesnekujeme. Vložíme do misky, zalijeme vodou, promícháme a přiklopením další nádoby (např. malého talířku) vytlačíme z masa vodu. Dáme uležet do ledničky min. na 24 hodin.

Na dno pekáčku naskládáme pláty anglické slaniny, na ně položíme naložené maso, zalijeme smetanou a dáme péci. Podáváme s hranolkami, chutná i s chlebem a křenem.