

Nakládané pečené vepřové koleno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 2 ks
- Cibule 2 ks
- Sůl 100 g
- Pepř celý 6 ks
- Nové koření 4 kulička
- Bobkový list 3 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do 3 litrů vody přidáme, oloupané a rozpůlené cibule, sůl, celé koření, vše pomalu převaříme, potřebujeme získat chuť ze všech surovin, proto pomalé táhnutí. Lák necháme vychladnout. Očištěná vepřová kolena zalijeme lákem a necháme přes noc v ledničce. Kolena by měla být ponořena v láku. Druhý den kolena z láku vyjmeme, nařízneme kůžičku na kostičky, dáme na hluboký plech, pekáč, podlijeme lákem, zakryjeme zpočátku alobalem či přikryjeme poklopem, pečeme při 200 °C do měkka. Během pečení přeléváme lákem, před dokončením necháme zčervenat kůřičku. Podávám s křenem, hořčicí, chlebem.