Pečená kolena s rozmarýnem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové koleno 2.5 kg
- Česnek 5 stroužek
- Sůl 100 g
- Olej 200 ml
- Rozmarýn 2 snítka
- Pepř 3 kulička
- Nové koření 3 kulička
- Bobkové listy 3 ks
- Chilli vločky 1 lžička

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Obě kolena pečlivě očistěte. Kůži na stranách nařízněte dvěma měkkými příčnými řezy - maso má zůstat nenaříznuté. Koleno postavte a vedle kloubu nařízněte kolem kosti co nejhlouběji. Utřený česnek smíchejte se solí a olejem. Vzniklou marinádou maso ze všech stran potřete, do otvoru kolem kloubu ji vetřete co nejvíce. Do každého kolena vložte snítku rozmarýnu. Nechte přes noc marinovat v chladu. Druhý den je vložte do lehce osolené vroucí vody, přidejte koření a vařte 2 až 2,5 hodiny. Doměkka uvařená kolena přendejte do pekáče a pečte asi 20 minut při 220°C.