

Vepřové koleno po čínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové koleno 1 ks
- sójová omáčka 5 lžíce
- červené víno 5 lžíce
- voda 2 dl
- cukr 10 g
- sůl 10 g
- olej 1 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Z čínské kuchyně - Koleno očistíme, zbavíme "štětinek" a vetřeme do něj sójovou omáčku a nepatrně soli. Pak jej uložíme do chladničky asi na dvě hodiny. Poté rozejdeme olej v hluboké pánvi a koleno na něm ze všech stran opečeme, až kůžička zhnědne. Opečené koleno přeložíme do kastrolu se silným dnem a dobře přiléhající pokličkou. Zbylou sójovou omáčku smícháme s vodou, vínem a cukrem, přelijeme jí maso a na malém příkonu tepla přivedeme tekutinu k varu. Jakmile se začne vařit, plamen ještě zmírníme a koleno v tekutině asi dvanáctkrát obrátíme. Potom přiklopený kastrol vložíme do předehřáté, zcela mírné trouby a koleno pomalu upečeme do měkka. Aby se peklo stejnoměrně, budeme je vždy asi po 20 minutách obracet. Před podáváním maso vykostíme a

nakrájíme na menší kousky.

Poznámka:

Podáváme se suchou vařenou rýží a salátem z čerstvé zeleniny.

Varianta: Pokrm lze připravovat i z vepřového ramínka atd.