

Pečené koleno ala Richard

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletý kmín 0.5 lžička
- vepřové koleno 700 g
- dijonská hořčice 4 lžíce
- mletý černý pepř 0.25 lžička
- česnek 4 stroužek
- sůl 3 lžička
- **marináda**
- med 2 lžíce
- olej 4 lžíce
- cibule 2 ks
- pomeranč 8 plátek
- bobkový list 2 ks
- tymián 0.5 lžička
- vývar z kostí 1 l
- nové koření 5 kulička
- dijonská hořčice 3 lžíce
- sladká sójová omáčka 2 lžíce
- česnek 4 stroužek
- sůl 0.5 lžička
- rozmarýn 0.5 lžička

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové koleno opláchneme vodou a následně vykostíme tak, aby nám vznikl jeden velký plát masa s kůží. Kůži poté prořežeme do mřížky a okraje plátu prořízneme na několika místech zcela, abychom zabránili kroucení plátu masa při pečení. Z kosti a kostky bujonu si dáme vařit vývar.

Ubrouskem nebo utěrkou vepřové koleno osušíme z obou stran a obě strany plátu pak rovnoměrně osolíme, opepríme a okmínujeme. Potřeme utřeným česnekem a následně dijonskou hořčicí.

Nyní si vymažeme plech olejem a na dno naklademe na kolečka nasekanou cibuli, česnek a plátky pomeranče. Přihodíme snítku čerstvého rozmarýnu a tymiánu, nebo použijeme tyto bylinky sušené. Přidáme pět kuliček nového koření a dva bobkové listy. Do půllitru vývaru dáme tři lžíce dijonské hořčice, dvě lžíce medu, dvě lžíce sladké sójové omáčky, velmi jemně osolíme, pořádně promícháme a vlijeme na plech.

Na plech rozprostřeme plát vepřového kolene tak, aby byl ponořen maximálně do jedné třetiny, a to po celou dobu pečení. Podléváme tedy podle potřeby vývarem! Takto připravené koleno vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme cca dvě a půl hodiny.

Koleno musíme během pečení párkrát otočit, samozřejmě častěji polévat, pokud pečeme bez víka a v konečné fázi pečení mít koleno otočené kůží nahoru, tak abychom docílili skvělé kůrčičky. Mohu doporučit například pečení horkým vzduchem. Jakmile je hotovo, vyjmeme pečené koleno a ze vzniklé šťávy si uděláme skvělou omáčku, odstraníme nechtěné koření, zaprášíme moukou, promixujeme ponorným mixérem a necháme na plotně provařit.

Pečené koleno nakrájíme na plátky a podáváme zalité naší skvělou omáčkou, čerstvě nastrohaným křenem a čerstvým pečivem.