

Lahůdkové uzené koleno

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzená zadní vepřová kolena 2 ks
- Větší cibule 1 ks
- Jalovcové kuličky 4 ks
- Hřebíček 3 ks
- Rozmarýn 3 snítka
- Sůl, mletý pepř -dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Důkladně omytá kolena spaříme 5 minut ve vroucí osolené vodě, vodu slijeme, zalijeme studenou vodou a vaříme s jalovcem, řebíčky, solí a jednou cibulí 2 hodiny. Kolena vyjmeme na prkénko a opatrně, tak abychom neporušili kůži, je vykostíme. Kůži ostrým nožem nakrojíme do čtverečků, maso naskládáme do pekáčku kůží nahoru a obložíme rozmarýnem. Pečeme v troubě vyhřáté na 190°C 35 minut dokřupava. Podáváme nejlépe s vařenou čočkou na sladkokyselo.