

Vepřové koleno pečené z Kaňkovské ``pašinky``

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kozlák

Suroviny

vepřová kolena

1 lžice octa

1 lžice soli, 2 bobkové listy

1 hlavička česneku

5 kuliček nového koření

5 kuliček pepře

lžice sádla na vymaštění pekáče

1 lžice medu

lžička grilovacího koření

Postup

1. den: Do 1 litru vody dáme lžici octa, lžici soli, 2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, 5 pepřů, vše povaříme a necháme vychladnout. Do vychladlého přidáme utřenou hlavičku česneku. Do takto připraveného nálevu ponoříme kolena a necháme do druhého dne rozležet. 2. den: Kolena v nálevu uvaříme do měkka, asi 1 hod. dobře si vymastíme pekáč a kolena dáme do pekáče do trouby péci. Budeme je často podlévat horkou vodou a několikrát během pečení otáčet, aby se nelepila ke dnu. Doba pečení je asi 1 až 1 a 0,5 hod. Asi 10 minut před koncem pečení potřeme medem s grilovacím kořením. (lžice medu a lžička gril. koření.)

