

Vepřové koleno na pivě se šťouchanými brambory

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Kluci v akci

Suroviny

vepřové koleno
3 vepřová kolena
500 ml černého piva (může být i řezané)
15 stroužků česneku
4 cibule
8 lžic plnotučné hořčice
mletá sladká paprika
nové koření
pepř černý celý
bobkový list
kmín
300 ml vody na podlití
instantní jíška tmavá nebo chlebová střídky na zahuštění šťávy
mletý černý pepř
sůl
provázek
hořčice
čerstvý strouhaný křen
šťouchané brambory
500 g brambor
100 g slaniny
3 mladé lahůdkové cibule s natí
sůl
pepř



Postup

1. Vepřové koleno vykostíme, kůži nakrojíme na mřížky a do masa řádně vetřeme hořčici, sůl, pepř, kmín, sladkou papriku a česnek krájený najemno. Zarolujeme a dobře svážeme provázkem. 2. Vložíme do pekáče, osolíme, okmínujeme, zasypeme hrubě krájenou cibulí, přidáme nové koření, bobkový list a celý pepř. Zalijeme pivem, zakryjeme alobalem nebo poklicí a dáme péct do trouby při 180°C na cca 1 až 1,5 hodiny. V průběhu pečení maso podléváme a přeléváme. Jakmile je maso měkké, odkryjeme alobal a maso dopékáme na barvu a dokřupava. 3. Veškerou šťávu s rozpečenou cibulí slijeme do hrnce, zredukujeme a lehce dohustíme jíškou nebo chlebovou střídkou. Podle potřeby dochutíme. Z masa odstraníme provázek. 4. Prokrojené koleno podáváme se šťávou a brambory. Doplníme hořčicí a strouhaným křenem. Brambory uvaříme ve slupce doměkka, rozšťoucháme, ochutíme solí, pepřem, drceným kmínem. Slaninu a mladou cibuli nakrájíme

najemno, orestujeme a zamícháme do brambor.

Poznámka

<http://www.ceskatelevize.cz/program/detail.php?&idp=10098596620&day=1156716000&time=17%3A00&ch=1&deid=1137&recept=77>