

Policejní koleno

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks vepřového kolena
1 l vody
1 lžíce octa
1 lžíce soli
2 bobkové listy
5 kuliček nového koření
6 pepře
1 hlavička česneku
med
grilovací koření
Příloha:
zelenina
křen
hořčice

Postup

1. den: Smíchá se voda, ocet, sůl, bobkové listy, nové koření, pepře. Svaří se a nechá vychladnout. Po té se přidá rozetřený česnek do nálevu a ponoří se do něj koleno. Nechá se do druhého dne. 2. den: Koleno se uvaří v tom nálevu téměř do měkka. Dá se na hodně vymaštěný plech a za stálého podlévání vodou se peče. Asi 10 min. před vyndáním z trouby - rozmíchá se med s grilovacím kořením a touto směsí se potře koleno a dopeče. Podává se se zeleninovou přílohou křenem a hořčicí.