

Ingrediencie

1 bravčové koleno, 5 - 8 strúčikov cesnaku, korenie na bravčové pečené mäso, 2 cibule, 2 lyžice plnotučnej horčice, 6 - 8 guličiek nového korenia, 6 - 8 guličiek čierneho korenia, 5 malých bobkových lístkov

Postup

Olúpanú cibuľu nakrájame na kolieska, zmiešame s horčicou a rozložíme na pekáč. Koleno na niekoľkých miestach narežeme až ku kosti a do celého vrátane zárezov, vmasírujeme korenie a prelisovaný cesnak. Takto pripravené koleno vložíme do pekáča na cibuľu. Posypeme guličkami korenia, bobkovými listami a necháme najlepšie cez noc odležať v chlade.

Podlejeme vodou do jednej tretiny kolena a vložíme do vyhriatej rúry na 200 stupňov. Asi hodinu pečieme prikryté, potom odkryjeme a dopečieme domäkka. Počas pečenia niekoľkokrát otočíme a polievame výpekcom. Podávame s chlebom a chrenom alebo zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

