

Pečené vepřové koleno na černém pivě a švestkách

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

1 ks (600 až 800 g)	vepřové koleno
1/2 litru	černé pivo
1 hrst	sušené švestky
3 ks	mrkev
1 ks	menší celer
2 ks	střední cibule
2 lžičky	kmín
pár kousků	bobkový list
1 lžička	pepř
3 lžičky	sůl



Postup přípravy

Celé koleno vložíme do hrnce s vodou a necháme hodinu pomalu vařit. Do vody ke kolenu přidáme kořenovou zeleninu, sůl a bobkový list. (Díky tomu budeme mít i vývar, který můžeme použít do jiných jídel.) Po hodině vaření koleno vyndáme a lehce nařízneme kůži po celém povrchu masa. Koleno dáme do pekáčku s pokrájenou cibulí nahrubo a okořeníme. Podlijeme ho černým pivem, přidáme pokrájené sušené švestky a dáme péct do trouby na 160 stupňů po 2 hodiny. Během pečení maso párkrát otočíme. Po dvou hodinách zvýšíme teplotu na 220 stupňů, aby se dopekla kůrčička. Podáváme s chlebem a výpekem z kastrolu.