

Pečené vepřové koleno se zelím

Časová náročnost: 60 minut

Vepřové koleno

1 ks	vepřové koleno
1 a 1/2 l	voda
3 kulička	nové koření
2 ks	bobkový list
10 kulička	černý pepř
	sůl
6 stroužek	česnek
2 ks	jablko
2 dl	pivo



Dušené zelí

1 sáček	kysané zelí
1 hrnek	voda
1 lžíce	celý kmín
2 kulička	nové koření
1 ks	bobkový list
4 kulička	černý pepř
kousek	sádlo
1 ks	velká cibule
	sůl
	cukr

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy vepřového kolena: Vepřové koleno očistíme, omyjeme a vložíme do velkého hrnce. Přidáme vodu, nové koření, bobkový list, celý pepř s trochou soli a vaříme pod pokličkou zhruba 2 hodiny. Uvařené koleno (včetně zbylé vody bez koření) přendáme do pekáče, opět trochu osolíme, potřeme prolisovaným česnekem, obložíme jablky (celými nebo na kousky nakrájenými) a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 až 200°C. Během pečení několikrát přelijeme pivem. Pečeme tak dlouho, dokud se na povrchu

nevytvoří křupavá kůrka (zhruba 45 minut). Než se vepřové koleno dodělá, pustíme se do dušeného zelí: Kysané zelí (včetně nálevu) dáme do hrnce. Zalijeme vodou, přidáme kmín, kuličky nového koření, bobkový list s kuličkami pepře a dáme dusit. Na pánvičce vedle si osmahneme na kousku sádla pokrájenou cibuli a přidáme ji k zelí. Když je zelí měkké (a cibule rozpadlá - asi po 20 minutách), dochutíme je podle potřeby solí a cukrem. Hotové zelí naservírujeme na velký talíř a navrch položíme pečené vepřové koleno. Podáváme s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem.

Poznámka: Recept na náš domácí chléb naleznete [ZDE](#)