Vepřové koleno na černém pivě

https://varimesmarcelou.cz/veprove-koleno-na-cernem-pive

Vepřové koleno na černém pivě není žádná dietní minutka, kterou připravíte raz dva. Svaly okolo kolenního kloubu jsou pořádně namáhané kusy masa, a proto potřebují čas, dost času, aby maso bylo měkoučké.

S názorem, že pečené vepřové koleno je chlapská záležitost, naprosto nesouhlasím. Proto jsem pro vás připravila jemnou a dámskou verzi vepřového kolena na černém pivě.

Na 6-8 porcí vepřového kolena na černém pivě si připravíme

- 1 vepřové koleno
- Sůl
- ¼ l černého piva
- 1 polévkovou lžíci zeleninového bujónu
- 1 bobkový list
- Potravinářský provázek na svázání masa
- Kus potravinářské folie na zabalení masa

Marináda na potření vykostěného kolena

- 1 čajová lžička soli
- 1 čajová lžička ostrého kečupu
- 1 čajová lžička olivového oleje
- 1 čajová lžička hořčice Amora
- 1 čajová lžička omáčky hoi-sin
- 1 čajová lžička granulovaného česneku nebo 2 nadrcené stroužky česneku

Čas přípravy: 30 minut

Odležení: 24 hodin (lze i déle)

Způsob přípravy: v pomalém hrnci 4 hodiny na vyšší stupeň

Dopečení v troubě na 200 °C 1 hodinu

Náročnost: snadné

Postup přípravy vepřového kolena na černém pivě

Nejprve si koleno vykostíme. Ideální je k tomu ostrý krátký nůž (vykosťovací).



V misce metličkou smícháme všechny uvedené suroviny na marinádu. Štětcem marinádu vetřeme do masa.

Maso srolujeme jako roládu, pečlivě svážeme potravinářským provázkem. Do kůže svázaného kolena pečlivě vetřeme sůl. Koleno zabalíme do potravinářské folie a umístíme maso na 24 hodin odpočinout, nejlépe do ledničky.



Odleželé koleno vložíme do mísy pomalého hrnce, podlijeme maso ¼ l černého piva, přidáme zeleninový bujón a jeden bobkový list.

Koleno necháme v pomalém hrnci, nastaveném na vyšší stupeň, 4 hodiny. Po uplynutí každé hodiny maso obrátíme.

Po čtyřech hodinách maso přemístíme do kastrolu nebo zapékací mísy i s výpekem a kastrol umístíme do vyhřáté trouby na 200 °C a dopékáme ještě 1 hodinu.

Maso necháme mírně vychladnout, abychom si nepopálili prsty.



Pak odstraníme provázek, kterým bylo koleno svázané a větším ostrým nožem nakrájíme plátky.



Výpek se proměnil v báječně vonící a chutnou šťávu.

Plátky nakrájeného kolena můžeme podávat s některým z bramborových salátů, grilovanou zeleninou

(měla jsem grilované Čínské zelí Pak Choi) nebo s křenem, hořčicí a dobrým čerstvým chlebem. Ani kyselá okurka nebude pečenému kolenu dělat ostudu.

