



Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Chmeľové a horké.



Ambásador
Krušovice 12%

Pečené bavorské koleno

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Koleno bravčové, zadné, cca 2 000 - 2 500 g
- Na varenie:
- Cibuľa, 2 ks
- Celé čierne korenie, 1 PL
- Nové korenie, 5 guľôčok
- Rasca, 1 PL
- Bobkový list, 4 ks
- Soľ, voda
- Na potieranie pri pečení:
- Rasca drvená, 2 PL
- Pivo Krušovice, 250 ml
- Soľ
- Zemiaky, 800 g
- Cibuľa, 2 ks
- Rozmarín, 2 vetvičky

POSTUP

1. Koleno uvaríme pomalým varom vo vode s koreninami a cibuľou úplne domäkka. Predpokladaný čas varenia je 2 - 3 hodiny.
2. Spoločne s kolenom asi 15 - 20 minút varíme aj väčšie zemiaky v šupke.
3. Pripravíme zmes piva, prelisovaného cesnaku, rasce a soli. Cibuľu nakrájame na kolieska, uložíme na pekáč a pridáme vetvičky rozmarínu. Koleno položíme na cibuľu a podlejeme 1 naberačkou vody, v ktorej sa varilo. Počas pečenia pravidelne prelievame zmesou piva a korenín. Pečieme pomaly dozlatista 30 minút pri teplote 140 - 150 °C. Po 10 minútach pridáme zemiaky v šupke prekrojené na polovice a spoločne dopečieme. Ak je potrebné a výpek v pekáči sa začína pripekať, podlejeme ho vývarom.
4. Ako prílohu podávame kyslé uhorky, chren, horčicu alebo nakladanú zeleninu podľa chuti. Výborne sa, samozrejme, hodí aj čerstvý chlieb.