



## Pečené koleno na pivě



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

### Suroviny

#### Bobkový list Avokádo

#### Nové koření celé Avokádo

sůl podle chuti

2 cibule

8 stroužků česneku

2 vepřová kolena

400 ml piva

### Způsob přípravy

Koleno nařízneme u kosti, lehce opeříme a potřeme pastou z utřeného česneku se solí (zvenku i ve vzniklém otvoru) a necháme přes noc marinovat.

Druhý den přidáme nové koření, bobkový list, nahrubo nakrájenou cibuli, pár stroužků česneku a podlejeme pivem. Pekáč vložíme do předehřáté trouby a pozvolna jej upečeme doměkka. V průběhu pečení maso několikrát otočíme a přelijeme výpekem.

Podáváme s čerstvým, křupavým chlebem, křenem, hořčicí a cornichonkami.