

Koleno



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 1

295 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/koleno>

Příprava

Kolíčko omyjeme a dáme na alobal. Česnek a mrkev nakrájíme na plátky a posypeme tím koleno. Přidáme bobkový list. Sýr rozkrájíme na hranolky a položíme na koleno. Navrch dáme kousek másla. Koleno zabalíme do alobalu. Vložíme do hlubšího pekáče, podlijeme vodou. Pečeme asi 1,5 hodiny.

Ingredience

- ✓ 1 vepřové koleno
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 10 g másla
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ trošku pepře
- ✓ 50 g Eidamu (Edamu)
- ✓ 500 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod