

Ovarové koleno na červeném víně



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

3020 kalorií , **0 g** cukrů , **260 g** tuků , **170 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovarove-koleno-na-cervenem-vine>

Příprava

Koleno omyjeme a nařizneme až ke kosti. Vložíme jej do hrnce, přidáme koření a celou (neoloupanou!) cibuli. Přilijeme víno a vodu (koleno musí být celé zakryté). Vaříme cca 2 hodiny, ale záleží na velikosti kolena. Po uvaření servírujeme s křenem, hořčicí a chlebem.



Tip k receptu

Můžete jej i dopéci v troubě. Stačí k tomu po uvaření cca 30 minut při teplotě na 190°C.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřového kolena
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 4 kuličky pepře celého
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 dcl červeného vína
- ✓ sůl

Kategorie

Labužník