

# Recept na vepřové koleno

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 15min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 1dní 1h 45min , Porce: 1

**332** kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **5 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-koleno>

## Příprava

Z hořčice, piva, oloupaného a utřeného česneku a soli, uděláme kaši. Koleno posolíme, potřeme směsí a necháme den v chladu uležet. Druhý den srolujeme koleno, převážeme a upečeme na oloupané a na kostky nakrájené cibuli a oleji nebo sádle, pečeme při 170-180°C doměkka.

## Ingredience

- 1 vepřové vykostěné koleno
- 2 lžíce francouzské nebo pikantní hořčice
- 2 dcl světlého piva
- 4 stroužky česneku
- špetka soli
- 1 cibule
- sádlo nebo olej na upečení

## Kategorie

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