

Vepřové vykostěné kolínko pečené na jablkách s kroupovými placičkami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

2844 kalorií , 132 g cukrů , 11 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/vepove-vykostene-kolinko-pecene-na-jablkach-s-kroupovymi-placickami>

Příprava

Nožičky a kolínka vykostíme, osolíme, pokapeme jablečným octem, pokapeme medem a svážeme do původního tvaru. Maso na povrchu znovu osolíme, nastroháme na něj jablka a pečeme při 160°C asi 2 hodiny. Kroupy uvaříme, brambory nahrubo nastroháme. Přidáme nadrcený česnek, vejce, natrhanou majoránku, nakrájenou petrželku a sůl. Promícháme těsto a lžící tvarujeme placičky. Smažíme dozlatova na sádle.

Ingredience

- ✓ 6 vepřových nožiček
- ✓ 3 vepřová kolena
- ✓ 0,5 kg jablek
- ✓ 0,1 kg medu
- ✓ 0,1 l jablečného octa
- ✓ špetka soli
- ✓ Na kroupové placky: 0,3 kg ječných krup
- ✓ 0,3 kg brambor
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl dle chuti
- ✓ trocha majoránky
- ✓ trocha listové petržele
- ✓ sádlo na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

