



Sedlácké šunkové koleno pečené na černém pivu

Ingredience:

Na Sedlácké šunkové koleno:

1,3 kg Sedlácké šunkové koleno
200 g červená cibule
500 ml černé pivo
50 g mouka polohrubá
50 g sůl
50 g česnek
Olej
Pepř
Voda

Na smetanový listový špenát:

1,2 kg listový špenát
300 ml smetana na vaření 21%
100 g cibule
Sůl
Pepř
Česnek
Olej

Na gratinované smetanové brambory:

1 kg brambory oloupané
100 ml smetana na vaření 21%
10 g česnek mixovaný
Sůl
Pepř
Petržel svazek

Postup:

Šunkové koleno: Koleno, zcela ponořené ve vodě, povaříme ve vroucí vodě cca 30 min. tak, aby změklo, vytáhneme, nařízneme kůži nožem na čtverečky, aby se kůže při pečení nekroutila, osolíme, opepříme, potřeme česnekem nadrceným na jemno, zalejeme pivem a pečeme na 150°C cca 2 hodiny ve zcela přikrytém pekáči do měkka. Upečené koleno vytáhneme, výpek zaprášíme moukou, provaříme, dochutíme solí a pepřem a propasírujeme.

Smetanový špenát: Listový špenát rozmrazíme tak, aby vytekla voda (pokud nemáme čerstvý), cibuli a česnek nakrájíme na kostičky, orestujeme na oleji, přidáme listový špenát, podusíme do měkka, zalijeme smetanou, dochutíme solí a pepřem a vydusíme smetanu tak, aby zbyl pouze špenát.

Gratinované brambory: Brambory nakrájíme na tenší podélné plátky (nejlépe v robotu), přidáme zbytek surovin a promícháme, ochucené brambory přendáme do vhodného pekáče a pečeme zakryté alobalem cca 1,5 hodiny na 140°C, poté sundáme alobal a dopečeme do zlatova.

Kompletace pokrmu: Brambory vložíme na talíř, přidáme špenát a nakrájené koleno, podlité šťávou z černého piva.

