



Sedlácké šunkové koleno na pivu s cibulovým zelím

Ingredience:

1 ks Sedlácké šunkové koleno
6 stroužků česnek
1 snítka tymián
1 snítka šalvěj
1 snítka plocholistá petržel
Kmín
Sůl
Pepř
200 ml vývar
50 ml olivový olej
5 ks velká cibule
100 g uzená slanina
Vinný ocet
50 g cukr
100 g máslo
0,5l pivo

Postup:

Bok

Na šunkovém sedláckém koleni nakrájíme kůži na čtverečky a necháme temperovat na pokojovou teplotu.

V hmoždíři utřeme půlku celkového množství bylinek (tymián, šalvěj a listovou petržel). Přidáme kmín, sůl, čerstvě mletý pepř, olivový olej a vše důkladně utřeme.

Směsí potřeme koleno, dáme do pekáče a přidáme orestovanou cibuli s česnekem, zalitou pivem a vývarem se zbytkem bylinek. Necháme v ledničce do druhého dne přikryté alobalem.

Druhý den dáme péct na 120°C cca 2 hodiny podle velikosti kolene. Pak sundáme alobal a pečeme další cca 20 minut při 180°C.

Zelí

Cibuli si nakrájíme na klínky, orestujeme na uzené slanině Schneider a necháme dusit ve vlastní šťávě, přidáme kmín, sůl, pepř a dochuťme vinným octem a cukrem.

