



Trhané vepřové koleno po česku

Ingredience:

1 vařené ovarové koleno

1 větší cibuli

4 stroužky česneku

koření dle chuti - pepř, kmín, troška sladké papriky, chilli (já jsem použila nové koření s názvem Čuník na pivo. Obsahuje: pивní extrakt, česnek, cibuli, papriku, kmín, rajčatový prášek, pepř, karamel a tymián ... je skvělé)

300ml černého piva

sůl

Postup:

Kůži na kolenu nakrájíme jako mřížku, celé koleno jemně osolíme (už je vařené v osolené vodě), okořeníme. Cibuli a česnek nakrájíme nahrubo a vložíme do pekáče. Použila jsem na tuto úpravu pomalý hrnec, který je bezva pomocník. Na cibuli s česnekem položíme koleno kůží nahoru, podlijeme pivem, přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 180C. Necháme péct hodinu a půl. Poté odklopíme, zkusíme, zda je maso dobře podušené a měkké tak, že jdou lehce vidličkou oddělovat vlákna. Pokud ne, pečeme dál. V případě, že je měkké, vyjmeme ho na prkénko a dvěma vidličkami ho co nejvíce roztrháme na vlákna, případně posekáme . Vložíme zpět do pekáče, promícháme s výpekem, případně podlijeme trochou vody a již odkryté dopečeme. Trhaným masem můžeme plnit bagety, sendviče, burgery nebo je dát mezi dva chleby. Přidáme, co máme rádi - hořčici, křen, kysleou okurkou...

Tento recept pro Vás připravila www.inkitchenopen.blogspot.cz.

