



Pečené údené bravčové koleno

Na prípravu pečeného údeného bravčového kolena budete potrebovať (množstvo asi pre 4 ľudí):

údené bravčové koleno (cca 1,5 kg)
 500 g kyslej kapusty
 bobkový list
 lyžičku rasce
 pár guličiek nového korenia
 1 lyžicu medu
 1 lyžicu cukru
 soľ a čerstvo mleté čierne korenie

Nič nemôže byť jednoduchšie. Údené koleno najprv varte v osolenej vode s bobkovým listom a novým korením asi jeden a pol hodiny. Vývar vám neskôr môže poslúžiť ako základ pre rôzne druhy polievok - krúpová, rôzne strukovinové a podobne. Uvarené koleno premiestnite na veľký pekáč a podlejte ho trochou vývaru. Posypte ho rascou, koleno môžete tiež potrieť medom, vznikne na ňom pekná glazúra a získa sladkastú chuť. Pečte pri teplote 180 stupňov asi 30 minút. Ideálne je piecť ho pod grilom a z každej strany otočiť. Ak máte chuť experimentovať podlejte koleno tmavým pivom.

Kyslú kapustu scedzte, šťavu ale nevyliievajte, je totiž bohatým zdrojom vitamínov, takže ju pokojne vypite. Kapustu narežte a premyte v studenej vode, premiestnite do hrnca, zasypte lyžicou cukru, podlejte vodou a spolu s novým korením ju duste asi 30 minút. Osolte a okoreňte. Koleno podávajte s takto pripravenou kyslou kapustou a dobrým chlebom. Výborne sa však k nemu hodia aj zemiaky.