

Silvestrovské ovarové koleno s křenem

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

2 ks	vepřové koleno
2 ks	cibule
8 ks	bobkový list
1/2 lžíce	nové koření celé
7 kuliček	celý pepř
4 lžíce	olivový olej
	čerstvý křen
	sůl
	plnotučná hořčice



Postup přípravy

Vepřové koleno omyjeme ve studené vodě a nařízneme kůži. Vložíme do vlažné vody, přidáme napůl rozkrájenou cibuli, a veškeré koření a pomalu vaříme. Vaříme podle jeho velikosti. Vařené koleno vyjmeme z vody, přendáme do pekáčku, překapeme olejem a dáme ještě do trouby na 220 stupňů Celsia zhruba na 30 minut opéct. Poté ho vyndáme a servírujeme s čerstvě nastrohaným křenem, čerstvým chlebem a hořčicí.

Poznámka: Vývar z kolena určite nevyhazujeme, skvěle se hodí na sulc nebo huspeninu.