Uzené vepřové se zelím

Časová náročnost: 80 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 kg	uzené vepřové maso
1 sklenka	voda
1 sklenka	světlé pivo
4 stroužky	česnek
5 ks	nové koření
5 ks	bobkový list
2 lžíce	krupicový cukr
1 lžíce	vinný ocet
1 sáček	kysané zelí
1 lžíce	kmín
1 lžička	sůl
2 ks	cibule



Postup přípravy

Uzené maso dáme do pekáčku a zalijeme vodou s pivem. Přidáme oloupaný česnek vcelku, nové koření a bobkové listy. Maso přelijeme vinným octem, posypeme cukrem a dáme do trouby předehřáté na 200 stupňů Celsia. Pečeme asi 30 minut, poté obrátíme a přidáme kysané zelí s kmínem, solí a nadrobno pokrájenou cibulí. Teplotu v troubě snížíme na 180 stupňů Celsia. Pečeme další přibližně 1 hodinu (v průběhu pečení podle potřeby dolijeme trochu vody), dokud není uzené maso krásně měkké. Podáváme s čerstvým chlebem nebo s opečeným bramborem.