

Pečené vepřové koleno s hruškovým pyré

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Vepřové koleno očistíme a vložíme do kastrolu. Přidáme žlutou cibuli, nové koření, celý pepř a bobkový list. Osolíme a zalijeme vodou, aby bylo koleno ponořené. Pak už stačí jen čekat, až se koleno přivede k varu a uvaří do měkka. Trvá to přibližně hodinu a půl dle velikosti kolene. Jakmile bude koleno měkké, tak ho vyndáme a necháme zchladnout. Poté už stačí vykostit maso a vývar přecedit. Vykostěné koleno mírně podlijeme vývarem a přidáme nakrájené 3 hrušky. Dáme prudce opéct do trouby při 230 °C na cca 20 minut. Dle potřeby průběžně podléváme vývarem. Nakonec maso vyjmeme a do výpeku vmícháme pyré. Podáváme s opečenou červenou či žlutou cibulí a chlebem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Hrušky zelené** - 150 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.2 g
- **Hovězí maso-zadní** - 360 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.5 g
- **Hruškové pyré s rakytníkem 200 g** - 285 g

