Vepřové koleno pečené se zeleninou

Tv paprika

Ingredience

- Vepřové koleno
- Zelenina (řepíkatý celer, mrkev apod.)
- Bílé víno
- Jablko
- sůl

Postup

Uvaříme koleno a mezi tím na oleji osmahneme na větší kousky nakrájenou zeleninu. Osolíme. Zeleninu dáme do pekáčku, na ni položíme uvařené koleno, podlijeme vývarem z kolena a trochou bílého vína. Přikryjeme alobalem a pečeme asi 25 minut s 1 jablkem nakrájeným na větší kousky při 190 st.C. Pak alobal odkryjeme a dopékáme asi 30 minut až se utvoří kůrka. Pekáč vyndáme, opět přikryjeme alobalem a necháme dojít. Podáváme s americkými bramborami.

Zdroj: cilka.eu