

Vepřové koleno, hořčičný dip a cibulová marmeláda

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli červenou nebo bílou nakrájenou nahrubo dáme do rozehřátého hrnce se sádlem. Při střední teplotě a za častého míchání opékáme tak dlouho, až cibule začne karamelizovat, změkne a zesládně. Může to trvat hodinu, hodinu a půl. Až se vám zdá tak akorát chutná, zasypeme ji cukrem (třtinovým) a zalijte vinným octem. Doladíme solí (1 PL). Opět pokračujeme ve vaření a míchání, dalších 15 až 20 minut. Horké plníme do sklenic, necháme vychladnout a skladujeme v lednici.

Koleno dáme do pekáče, zalijeme asi 1 dcl vody a přiklopíme víkem. Pečeme na 190 °C dozlatova, bude to trvat asi půl hodiny, až hodinu. Deset minut před konce pečení odkryjeme víko a dopečeme křupavou kůrku. Průběžně přeléváme výpekem. Dip připravíme jednoduše smícháním všech suroviny (150 g majonézy, 100 g hrubozrnné hořčice, můžeme přidat nejmenno nasekanou jarní cibulku). Plátky chleba můžeme ještě opéct dokřupava v toustovači nebo na grilu. Lehce je mázneme hořčičným dipem, dáme na něj silný plátek vepřového kolena a nahoru cibulovou marmeládu. Můžeme ještě dozdobit kolečky jarní cibulky. Podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 1000 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Ocet Balsamico** - 150 g
- **Sádlo** - 80 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Tmavý chléb trvanlivý bez lepku KB 650 g** - 100 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 150 g
- **Amora -Dijon.hořčice ostrá 430 g** - 100 g
- **Vepřové koleno Sous - vide 700 g** - 700 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

