



Sporo kuhana svinjska koljenica u umaku

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

2-3 manje (ispod 1kg) svinjske koljenice
ulje ili mast
1 veći poriluk
2-3 veće mrkve
1 korijen komorača
2 glavice luka
5-6 režnjeva češnjaka
Sol, papar, vegeta
½ žlice origana
½ žlice bosiljka
½ žlice majčine dušice
½ žlice mažurana
1 žlica šećera
Garden good pelati
300ml bijelog vina
Voda ili temeljac

Nutritivne vrijednosti



Koljenice operite, dobro posušite i zarezite kožu u rombove ili trake.

Povrće očistite i narežite. Češnjak ostavite u cijelim režnjevima, skinite samo ljusku.

Pećnicu ugrijte na 220 °C i pripremite posudu za pečenje s poklopcem. U drugoj, većoj posudi, na ulju ili svinjskoj masti prepržite koljenice sa svih strana i odložite ih u pripremljenu posudu za pećnicu. Dodajte svo pripremljeno povrće, pržite ga dok omekša i postane staklasto. Zatim dodajte sol, papar, vegetu, začinsko bilje, žlicu šećera i usitnjene pelate, zajedno sa sokom rajčice.

Ulijte vino. Pričekajte da zakuha, pa prelijte preko koljenica. Ako je potrebno, da koljenice budu pokrivene tekućinom, dodajte još vode ili temeljca.

Poklopite i stavite u pećnicu te kuhajte/pecite sat i pol do dva sata, a svakih 30 minuta okrenite koljenice. Zadnjih 15-20 minuta ostavite otkriveno da dobiju lijepu zlatnu boju.

Možete servirati tako ili po želji usitniti umak od povrća da bude što sličniji paštici.

Servirajte uz prilog i salatu po izboru.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

