



Recepty, které máme rádi

Tým úvěrových analýz doporučuje:

Pivní koleno

1 koleno, 5 stroužků česneku, 1 cibule, hrst nakrájené kořenové zeleniny, 1 bobkový list, několik kuliček nového koření, 0,5l pilsenského piva.

Koleno očistěte, nařízněte na několika místech až ke kosti a do řezů vetřete rozetřený česnek se solí. Koleno osolte, trochu opepřete a dejte do chladu. Proleželé koleno vložte do pekáče na mírně osmahnutou cibulku s kořenovou zeleninou, zalijte vodou a přidejte koření. Přiklopné dejte do trouby – koleno se nejdříve vaří, pak dusí a nakonec peče. Během pečení podlévejte pivem. Podávejte s hořčicí, křenem a chlebem.



Zašlete recept a **VYHRAJTE** kuchyňské vybavení za **20 000 Kč!**
Soutěžte na www.receptynamiru.cz