

# 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

## Skeniraj za prikaz na web stranici



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 pašticiadi.

Servirajte uz prilog i salatu po izboru.

Dobar tek!

