Svinjska kolenica u crnom pivu

2 sveže svinjske kolenice
ulje
3 veće šargarepe
1 manji koren celera
2 glavice crnog luka
1 kašika suvog začina
1 štapić cimeta
1 štapić cimeta
biber u zrnu
3 kašike koncentrata paradajza
2 kašike džema od šljiva
2 kašike džem od jagoda
1 litar crnog piva
2 l vode

Za serviranje

senf
ren
kiseli krastavčići
crni luk

Način pripreme

1. U šerpi odgovarajuće veličine zagrejati ulje i propržiti luk isečen na pola, da počne da dobija boju. Naliti vodom i pivom, dodatirendani celer i šargarepu, džem od šljiva i jagoda, cimet, koncentrat paradajza i suvi začin. Na kraju dodati kolenicu, prethodno presečenu tako da je otvorena i delimično odvojena od koske. Kada provri kuvati najmanje još 3 sata na tihoj vatri.

2. Kuvanu kolenicu prebaciti u tepsiju i zapećiu rerni zagrejanoj na 170 stepeni oko 20 minuta.

3. Dok se meso peče uzeti oko 2 dl supe i u kojoj se kolenica kuvala i povrće iz supe. Ispasirati štapnim mikserom i ostaviti da se na tihoj vatri redukuje (zgusne kuvanjem).

4. Servirati preliveno redukovanom supom, uz senf, ren, kisele krastavčiće i crni luk.