

# 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 zagrejanom 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.