Kolenica na kineski nacin

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je

- **4**svinjske kolenice
- **1/2 glavice**crnog luka, sitno iseckanog
- **3 cena**belog luka, iseckanog
- **1/2 šolje**soja sosa
- **1 kašicica**Worcester sosa
- **3 velika kom.**oljuštenog i iseckanog
- svežeg umbira
- **4 kašike**Shaoshing (Shaoxing) pirincanog vina
- (ako ne možete nabaviti zamenite šerijem)
- **1 kašicica**cilija u prahu
- **2 kašicice**smeeg šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

U velikoj ciniji sipamo sve sastojke pa dobro promešamo. Utrljamo sa ovom marinadom svaku kolenicu. Pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo nekoliko sati u frižderu.

Nareamo u tepsiju i pospemo marinadom. Dospemo 1 šolju vode. Pokrijemo aluminijumskom folijom i pecemo u rerni nekoliko sati. S vremena na vreme prelivamo marinadom iz tepsije. Posle sat i po okrenemo kolenice i nastavimo još do 2 sata. Ako je potrebno dodamo vode.

Kada je meso meko, izvadimo iz rerne i ostavimo ga da odmori.

Ja sam služila uz pecenu bundevu, baren krompir i pecenu papriku iz naše zimnice.

Savet

Svima koji su usred leta i roštiljaju..izvinte. Kod nas je zima mi ovako rustino.