

Zabijačková tlačěnka

Doba přípravy: 150

Ingredience:

200 g jazyku
půlka vepřové hlavy
200 g vepřového srdce
100 g cibule
250 ml krve
1 g celého černého pepře
20 g soli
300 g vepřových nožiček
1 vepřový žaludek
Kořenová zeleniny (mrkev, celer, petržel)

Postup přípravy:

Vepřovou hlavu, omyté kůže a nožičky dáme vařit do osolené vody. Když je maso měkké, vyjmeme ho, obereme a kosti dáme zpět k nožičkám ještě dále vařit, aby polévka lépe rosolovala. Přidáme kořenovou zeleninu, koření a dovaříme. Vaříme poměrně dlouho, a to tak, aby nám zbylo pouze tolik silně redukované polévky, kolik potřebujeme. Vychladlé maso nakrájíme na kostky. Vše přendáme do mísy (děláme-li červenou tlačěnku, tak přilijeme procezenou krev), přidáme pepř a sůl, zředíme ještě podle potřeby polévkou a naplníme do umělého střeva nebo dobře vypraného žaludku. Jestliže jsme použili žaludek, musíme vařit pozvolna při teplotě 85 – 90°C asi 60 minut a pak zkusíme špejlí, jestli nevytéká červená krev. Umělé střevo vaříme pozvolna jen asi 10 minut. Pak zabijačkovou tlačěnku vyndáme, zatížíme prkénkem a dáme vychladnout. Zabijačkovou tlačěnku nejčastěji servírujeme s drobně nakrájenou cibulkou a zředěným octem.