Durynská krvavá tlačenka

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- libové maso 2 kg
- hřbetní sádlo 500 g
- vařené kůže 500 g
- sůl 100 g
- ledek 1 g
- nové koření 1.2 lžička
- mletý hřebíček 1.4 lžička
- mletý muškátový oříšek 1.4 lžička
- mletý pepř 1 lžička
- cukr 1 lžička
- tymián 1 lžička
- přecezená prasečí krev 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Tak 2 kg libového vepřového masa, jazyk, srdce a 500 g kůže (všechno vařené) se společně s 500 g hřbetního špeku nakrájí na kostky velké asi jako palec a nahrubo umele na masovém strojku
2. K ochucení se přidá 100 g soli, 1 vrchovatá čajová lžička mletého pepře, podle chuti několik zrnek zeleného pepře, 1/2 čajové lžičky nového koření a hřebíček, 1 g ledku, 1 čajová lžička cukru, 1 polévková lžíce tymiánu a ¼ mletého muškátového oříšku

3. K masové směsi se přidá 1 l přecezené prasečí krve
4. Tato směs se pak plní nejlépe do prasečích střev
5. Tlačenka se nechá asi 2 hodiny táhnout ve vodě při 80 °C
6. Po pomalém vychladnutí se potom tlačenka udí ve studeném kouři 3 až 4 dny, čímž získá vynikající chuť.

Poznámka:

příprava 45 + 2 hodiny máčení v horké vodě a 4 dny uzení
líbové maso - srdce a jazyk