

Jitrnice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 13

- vepřových jater 250 g
- žemle 5 ks
- vepřový jazyk 1 ks
- vepřové koleno 1 ks
- vepřová hlava 1.2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Majoránka 2 lžička
- Masový vývar 0.5 l

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 13

Postup:

1. Do hrnce vložíme očištěnou vepřovou hlavu, očištěné vepřové koleno, vepřový jazyk, zalijeme studenou vodou a uvaříme doměkka, vývar dáme stranou
2. Vychladlé maso obereme od kostí, nakrájíme na malé kousky a přidáme oloupaný, na malé kostičky nakrájený jazyk
3. Na kostičky nakrájíme žemle a zvlhčíme masovým vývarem
4. Nakrájené maso, očištěná játra, vymačkané žemle umelíme v mlýnku na maso, promícháme, osolíme, opepříme, ochutíme utřenými stroužky česneku i majoránkou a vše dobře promícháme
5. Připraveným prejtem naplníme strívka, zašpejlujeme je a krátce povaříme ve vývaru.