

Slezská tlačěnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vykoštěné vepřové ramínko 1.5 kg
- vykoštěný bůček 1 kg
- vepřové kůže 900 g
- vepřové játra 700 g
- sůl 60 g
- cibule 30 g
- mletý zázvor 1.2 lžička
- kmín 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- mletý hřebíček 15 ks
- vývar s kůží 0.4 l

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Upravené maso předvaříme, nesmí být krvavé, pak ho necháme vychladnout, pokrájíme je na kostky 1 cm velké
2. Kůže uvaříme do měkka, vývar uschováme, cibulku osmažíme dorůžova a umeleme spolu s kůžemi
3. Přidáme ostatní přísady a vývar a dokonale vše promícháme, plníme do umělých střev, uzavřeme a vaříme při 80 °C cca 2-2,5 hodiny
4. Uvařenou tlačěnku opláchneme, vložíme mezi 2 prkénka a necháme vychladnout, během chladnutí

propíchneme ve střevě jehlou pár dírek.

Poznámka:

jedna porce = pět kilo tlačenky