

Jelita od dědy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 3 ks
- kroupy 3 kg
- sádlo 250 g
- pohanka 3 kg
- vnitřní sádlo 600 g
- vepřová krev 2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pohanku dáme na síto a pod tekoucí vodou dobře propláchneme. Dáme do hrnce, zalije vodou tak, aby voda sahala 1,5 cm nad pohanku, podle chuti osolíme, přidáme lžíci sádla, promícháme. Hrncem přikryjeme poklicí a dáme do předehřáté trouby na 180°C, vaříme doměkka a necháme vychladnout. Takto to uděláme i s kroupami. Vnitřní sádlo nakrájíme na malé kousky a na mírném ohni za stálého míchání smažíme dozlatova. Cibuli oloupeme, nakrájíme na tenké plátěčky a na rozpuštěném sádle smažíme zvolna dozlatova. Vychladlou pohankou a kroupy dáme do větší nádoby, přidáme vysmažené vnitřní sádlo, usmaženou cibuli, lehce osolíme, opepříme, přidáme 1/2 balíčku majoránky a vše důkladně promícháme. Nakonec přilijeme krev, kterou jsme ocedili přes sítko a trochu vývaru z masa nebo kostí. Opět vše promícháme a dáme trochu směsi na pánev a usmažíme. Podle chuti pak promíchanou směs dosolíme a dokořeníme. Plníme do střev a konce dobře uzavřeme špejlí. Vkládáme do horkého vývaru nebo vody a vaříme mírně asi 10 - 15 minut. Jak vyplavou na povrch,

tak asi 5 minut povaříme, z uvařených jelit by neměla vytékat krev. Uvařené jelita vytáhneme do studené vody, opláchneme a urovnáme na dřevěnou podložku a necháme vychladnout. Jelita dáme na pekáč, podlijeme troškou vody, dáme do předehřáté trouby na 180°C a upečeme dokřupava. Podáváme se zelím a bramborem nebo knedlíkem.

Poznámka:

kroupy č. 8