Domácí sulc

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- vepřové nožičky 8 ks
- černý pepř 10 kulička
- nové koření 10 kulička
- tymián 1 lžička
- bobkový list 4 ks
- celer 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- ocet 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1
Vepřové nožičky řádně očistěte, zbavte štětin a opláchněte je ve studené vodě. Poté je vložte do hrnce, přidejte pepř, nové koření, tymián a bobkový list a vše zalijte dostatečným množstvím vody. Vařte přiklopené pokličkou asi 2 hodiny. Maso by mělo změknout tak, aby šlo snadno vykostit jen pomocí prstů (vaření tedy může trvat i déle).

2

Uvařené nožičky vyjměte, nechte zchladnout a pečlivě vykostěte. Maso i s kůžemi nakrájejte na větší kousky. Nemelte ani nemixujte!

3
Vývar slijte přes síto zase do hrnce, osolte ho a povařte v něm očištěnou a nakrájenou kořenovou zeleninu kromě cibule (trvá to asi 30 minut). Na posledních 5 minut přidejte najemno nakrájenou cibuli a ocet.

4
Do vývaru k zelenině vmíchejte maso. Vše nalijte do pekáče nebo obdélníkové formy a nechte v chladu ztuhnout. Huspeninu nakrájejte na centimetrové plátky a podávejte s chlebem.