

Domácí tlačenka II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- libové vepřové maso 2 kg
- tučné vepřové maso 2 kg
- vepřové nožičky 4 ks
- vepřové srdce 400 g
- vepřový jazyk 100 g
- vepřové kůže 500 g
- nemastný vývar 1.2 l
- mletý pepř 10 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Pro přípravu tlačenky uvaříme maso tak, aby zůstalo poněkud tužší, játra uvaříme doměkka, kůže a nožičky hodně doměkka. Maso vykostíme a necháme vychladnout, maso z hlavy zbavíme ušních chrupavek, vše nakrájíme na kostky o hraně 1-2 cm, vařená játra na kostičky menší. Maso z nožiček, kůži a syrová játra pomeleme, vložíme do velké mísy, zalijeme odmaštěným vývarem, ve kterém jsme rozmíchali koření s trochou soli a dobře promícháme.

Směs plníme do pečlivě vypraného žaludku a papírových obalů, dobře zavážeme, vložíme do vařící polévky nebo vody, přivedeme k varu a propíchneme čistou špejlí (tím je zbavíme vzduchu). Teplotu snížíme na 90 °C a vaříme 2-2 1/2 hodiny.

Uvařenou tlačenku vložíme do studené vody, opláchneme, položíme na vál, téměř vychladlé

obrátime, zatížime prkénkem a necháme zcela vychladnout.

Poznámka:

dle chuti sůl - cca 80g