

Zavařené vepřové maso

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- vepřová kýta 5 kg
- kmín 4 lžička
- vepřové kůže 1 kg
- sůl 7 lžička

Doba přípravy: 330 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vepřové maso omyjeme a nakrájíme na větší kostky. Vepřové kůže nakrájíme na plátky asi 15 x 5 cm a můžeme začít vkládat do velkých litrových vymytých sklenic. Na dno dáme stočenou kůži na ní pár kostek masa a zase kůži a pak opět maso. Plníme tak do 3/4 a pořádně pěstí obsah stlačíme.

Sklenička na fotu je již uvařená.

Navrh nasypeme 1/2 lžičky soli a trochu kmínu. Z této dávky je asi 14 sklenic. Nakonec zalijeme převařenou zchladlou vodou - 1 menší naběračka vody na jednu sklenici masa. Dobře uzavřeme červenými víčky. Vaříme 2 hodiny první den, a dvě hodiny den druhý. Maso je vynikající jen tak vyndané ze skleničky s chlebem.

Výborné je hlavně, když je narychlo potřeba něco uvařit. Jako základ používáme nadrobno nakrájenou cibulku orestovanou na sádle nebo oleji, potom vložíme maso ze sklenice a necháme prohřát.

Tip: Používáme hned na několik druhů oběda. Např. k dušené mrkvi a vařeným bramborům, k bramborovým knedlíkům se špenátem, na špagety či do rizota.

Tip: Jistotou zůstává fakt, že maso je bez konzervantů, éček, dochucovadel a s kvalitou kupovaných vepřových konzerv nemá společného vůbec nic.

Poznámka:

recept na 56 porcí