

Kuřecí tlačěnka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- kuřata 2 ks
- palice česneku 1 ks
- vepřová kůže 500 g
- kuřecí vývar 3 g
- bobkový list 3 ks
- mleté nové koření 0 ks
- mletý pepř 0 ks
- majoránka 0 ks
- celý pepř 0 ks
- sůl 0 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Kuřata omyjeme, naporcujeme a dáme vařit do osolené vody s 2 bobkovými listy, 4 kuličkami nového koření a 8 celými pepři, vaříme pod pokličkou do měkka
2. V druhém hrnci uvaříme v osolené vodě vepřové kůže
3. Naporcované uvařené kuře scedíme, vývar dáme stranou, část použijeme do tlačěnky, ze zbytku můžeme udělat vydatnou kuřecí polévku
4. Z vychladlého kuřecího masa odstraníme kůže a maso nakrájíme na kostičky, ty dáme do mísy
5. Přecedíme uvařené vepřové kůže a ještě teplé rozemeleme na masovém strojku

5. Kůže promícháme s nakrájeným vepřovým masem, přidáme rozetřený česnek a podle chuti majoránku, mleté nové koření, sůl a pepř, promícháme a směs naředíme 2-3 dl kuřecího vývaru
6. Směs plníme do sáčků na tlačenko, dobře na koncích zavážeme
7. Naplněné tlačanky dáme vařit do vařící vody, pak oheň ztlumíme a vaříme 30 minut, během vaření v hrnci občas tlačanky otočíme
8. Povařené tlačanky vyndáme a položíme na prkénko a špendlíkem propícháme vzduchové bubliny, necháme vychladit.

Poznámka:

Recept na 2 nohavice tlačanky z drůbežího masa a dalších ingrediencí, přibližně o hmotnosti 1,2 kg

dvě kuřata 1 - 1,2 kg jedno
kořeníme podle chuti a jak kdo rád