

Huspenina čili sulc od Vilemíny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bobkový list 2 ks
- celer 1.4 ks
- cibule 2 ks
- hrášek 3 lžíce
- mrkev 3 ks
- nové koření 5 kulička
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- ocet 100 ml
- kyselá okurka 2 ks
- vepřové koleno 1 ks
- vepřové nožičky 2 ks
- voda 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Příprava domácího sulcu vyžaduje jen tolik znalostí, kolik je třeba k uvaření vývaru.

Vepřové koleno a dvě nožičky umyjeme a vložíme do tlakového hrnce spolu s polévkovým kořením, solí, 1 cibulí, 2 mrkvemi a kouskem celeru. Zalijeme vodou do 3/4 (nebo podle značky na hrnci), uzavřeme a vaříme nejméně jednu hodinu, až je vše zcela měkké a kosti vylézají ven. Jakmile maso

trochu schladne, vyjmeme ho a zbylý vývar scedíme do menšího hrnce. Vyvařenou zeleninu a koření vyhodíme.

Vývar dáme znovu vařit s necelými 100 ml octa - přidáváme postupně dle chuti. Přisolíme a necháme redukovat (při plném varu bez poklice a se zapnutou digestoří) asi 10 minut, odstavíme.

Mezitím nožičky a koleno obereme, libové maso a pěknou kůži nakrájíme najemno. Nedávám ani všechno maso z kolene. Maso v misce doplníme nakrájenou kyselou okurkou, kostičkami cibule, syrovou mrkví pokrájenou na malé kousky a případně i petrželkou. Můžeme přidat několik lžic hrášku nebo kukuřice. Čerstvá zelenina po zalití horkým sulcem změkne tak akorát, aby nebyla rozvařená. Kdo ji má radši měkčí, může ji dát převařit do vývaru s octem. Osolíme, opepříme a promícháme. Směs rozdělíme do misek a zalijeme vývarem. Dáme ztuhnout do chladu na několik hodin - menší porce (do 1/4 kg) ztuhne asi do 2 hodin, větší za půl dne. Osvědčily se mi nerez misky i vaničky z UH. Vrstvičku tuku z povrchu sebereme a sulc vyklopíme. Dobře uvařený sulc půjde i krájet.