

Cretons du Québec

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Syrové vepřové sádlo 900 g
- Pomleté vepřové maso 1300 g
- Vepřové ledvinky 2 ks
- Vařící voda 500 ml
- Posekaná cibule 250 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Česnek 4 stroužek
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Kanada

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájete sádlo na 2cm čtverečky a vyškváříte ho na nízkém ohni, až jsou světle zlatavé. Sem tam zamíchat. Slít tuk a uschovat ho. Škvarečky pomlít na masovém mlénku.

Pomleté maso a ledvinky podusit ve vodě asi 1 hodinu. Sem tam zamíchat, aby se nepřilepily ke dnu.

Přidat škvarečky a ostatní ingredience, přikrýt hrnec a vše dusit po 2 hodiny. Sem tam zamíchat. Vyjmout bobkový list a zdá-li se směs moc "libová", tak přidat trochu slitého uschovaného tuku. Nechat trochu zchladnout a potom promíchat, aby se kousky rovnoměrně rozdělily v tuku.

Nalít do misek, které byly vypláchnuty studenou vodou. Nechat ztuhnout.

Tato vepřová pomazánka se maže na chléb a podává se ke snídani, nebo k obědu.