

Zeleninový aspik z vepřových kůží

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřové kůže 1 kg
- podravka 2 lžíce
- vejce na tvrdo 2 ks
- kyselá okurka 2 ks
- voda 500 ml
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička
- petržel 1 ks
- mrkev 1 ks
- celer 1.2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Vepřové kůže uvaříme do měkka v mírně osolené vodě
2. Vodu, ve které se kůže vařily, slijeme do druhého hrnce
3. Vychladlé kůže rozemeleme a pomleté dáme zpět do vody, ve které se vařily, necháme ztuhnout
4. Druhý den hrnec nahřejeme ve vodě a ztuhlé kůže vyklopíme na prkénko, odřízneme vrstvu tuku, bývá dost vysoká, tak 3 až 4 cm, podle toho, kolik řezník nechá na kůži sádla
5. Rozkrojíme na čtvrtky a v hrnci opět rozpustíme, ochutíme 1-2 lžícemi podravky
6. Uvaříme vejce a zeleninu, do misek dáme kostičky zeleniny, vaječ a přidáme nakrájenou kyselou

okurku, zalijeme rosolem z kůží

7. Necháme vychladnout a podáváme s cibulkou octem a chlebem.