

Luncheon meat

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové maso 1 kg
- Rychlosůl 20 g
- Vepřové kůže 500 g
- Vegeta 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, přidáme rychlosůl, dobře promícháme a necháme v chladu stát do druhého dne. Druhý den nejemno pomeleme.

Dáme vařit kůže do menšího množství vody, úplně doměkka, až jsou skoro rozvařené. Ještě teplé pomeleme a smícháme společně s masem. Přidáme trochu vývaru, vegetu, pepř (podle chuti), vše dobře promícháme a dáme do sklenic nebo do masových konzerv.

Uzavřeme, dáme do hrnce s vodou a vaříme 2 hodiny.