

Huspenina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové nožičky + 1 Koleno (pečlivě očištěné) 5 ks
- Černý pepř (kuličky) 10 ks
- Nové koření (kuličky) 10 ks
- Tymián 1 lžička
- Bobkový list 4 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Mrkev, nakrájená na koustky 2 ks
- Petržel, nakrájená na kousky 2 ks
- Celer, nakrájený na kousky 1 ks
- Ocet 30 ml
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Kyselá okurka, nadrobno nakrájená 1 ks
- Mražený hrášek 100 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nožičky a koleno dejte vařit - jen na chvilku, aby se srazila krev. Vodu vylijte a natočte do hrnce s masem novou . do té už přidejte koření a sůl a vařte, dokud maso nezměkne. Hotové ho vyndejte z vody - vodu nevylévejte - maso vykostěte a nakrájejte i s kůží na kousky. Vývar přecedte, osolte asi jednou lžící soli, přidejte maso, mrkev, petržel a celer a vařte, aby změkla i zelenina. Pak přidejte

ocet, cibuli, okurku a hrášek a nechte směs už jen přejít varem. Ještě teplou huspeninu nalijte do formy a dejte nejlépe přes noc do chladu. Až huspenina ztuhne, sundejte z ní vrstvu vysráženého tuku, vyklopte ji, nakrájejte a podávejte nejlépe s čerstvě nakrájenou cibulí a octem.

Poznámka:

Uležet přes noc