

Domáci tlačienka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřová játra 0.5 kg
- cibule 1 ks
- vepřová hlava 2 kg
- vývar 500 ml
- vepřový jazyk 1 kg
- vepřové koleno 1.5 kg
- obal na tlačienku 3 ks
- **podle chuti**
- česnek 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mleté nové koření 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Důkladně očištěné a umyté maso zvolna vaříme, ne však zcela doměkka (ani kůži, kterou používáme jako spojovací materiál). Cibuli oloupeme, nasekáme nadrobno a na sádle ji osmažíme.

Vařené maso pak odkostíme, vařený jazyk sloupneme z kůže a vše nakrájíme na kostky podle druhu

tlačenky. Libové maso na větší, tučné maso na drobnější.

Játra nakrájíme na plátky 1,5 - 2 cm silné a spaříme je horkou vodou tak, aby nebyla uvnitř syrová, ale ne tak, aby byla příliš spařená a tvrdá. Až potom i játra nakrájíme na drobné kostky.

Vše dáme do větší nádoby spolu s cibulí, přidáme vývar z masa (ale sebereme tuk), dochutíme česnekem, solí a kořením. Dobře promícháme.

Takto připravenou směs plníme do obalů, zavážeme a vkládáme do horké vody. Vaříme asi 1,5 až 2 hodiny. Pak tlačenky vyndáme, opláchneme a jemně propícháme, abychom je zbavili vzduchu.

Při chladnutí je obracíme, aby maso, koření a kůže byly rovnoměrně rozloženy.

Domácí tlačenku podáváme s octem, s cibulí a s krajícem dobrého tmavého chleba. Záleží však na chuti.