

TLAČENKA

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kolena 2 ks
- česnek 5 stroužek
- drcený černý pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kolena vaříme v osolené vodě s česnekem do změknutí. Maso vyjmeme, nakrájíme na kostky a polévku necháme vyvařit asi na 4 dl tekutiny, přecedíme. Přidáme 2 stroužky prolisovaného česneku, drcený pepř, nalijeme na nakrájené maso a dobře promícháme. Naplníme do mikrotenového sáčku, který postavíme do užší nádoby. V sáčku necháme tlačenko ztuhnout do druhého dne.