

Kůzlečí haše

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kůzle (lze použít předeek a různé odřezky ale libové) 0.75 g
- Anglická slanina 200 g
- Sádlo 0.5 lžička
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 5 lžíce
- Majoránka - dle chuti 1 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso i s kostmi uvaříme a necháme trochu vychladnout. Zatím slaninu nakrájíme na malé kostičky. Pak kousky uvařeného masa obereme z kostí a umeleme je spolu s asi polovinou připravené slaniny.
2. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Zbylou slaninu s cibulí opečeme na trošce sádla, přidáme mleté maso, strouhanku, podle potřeby zalijeme trochou vývaru. Konzistence by měla být kašovitá - ani hustá, ani řídká. Dochutíme podle vlastní chuti solí, čerstvě mletým pepřem, majoránkou a utřeným česnekem.
3. Podáváme obložené opečenou slaninou, volským okem, zeleninovým salátem nebo nakládanými

okurkami. Příloha vařené brambory nebo pečivo.