

Huspenina spravedlivá

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové koleno 1 ks
- cibule 2 ks
- nožka vepřová 1 ks
- česnek 3 stroužek
- ocásek vepřový 1 ks
- pepř celý 8 kulička
- mrkev 3 ks
- sůl 1 špetka
- bobkový list 4 ks
- voda 3.5 l
- koření 1 ks
- koření polévkové 1 ks
- ocet 1 sklenice

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody dáme vařit očištěné a umyté maso. Přidáme všechno koření, mrkev a cibuli zbavenou jen vrchní slupky (v tlakovém hrnci použijeme menší množství vody). Uvařené maso necháme vychladnout a vykostíme. Polévku přecedíme, maso pomeleme a

dáme zpět do polévky. Hmotu promícháme, ochutíme, osolíme a vlejeme do srnčího hřbetu. Ponecháme na několik hodin v chladném místě.

Poznámka:

Podáváme s cibulí a octem.