

Domáci tlačienka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vařené vepřové maso 1 kg
- Vařené vepřové jazyky 3 ks
- Kůže vařené z vepřových nožiček 5 ks
- Vývar z nožiček 1 l
- Česnek 6 stroužek
- Majoránka 4 lžička
- Pepř, sůl 1 lžička
- Obaly na tlačienku - 10 cm 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřové nožičky dobře očistíme, omyjeme a dáme vařit. Necháme chvíli povařit, vodu slijeme a toto opakujeme ještě jednou. Při třetím zalití vodou nožičky osolíme a necháme vařit do úplného rozvaření kůže. Nožičky obereme a umeleme. Vepřové jazyky opereme, ořežeme nevzhledné maso, vložíme do teplé osolené vody a vaříme do změknutí. Vepřové plecko také opereme a dáme vařit do teplé osolené vody. Můžeme vařit spolu s jazyky, ale ty se budou vařit déle. Jazyky po uvaření sloupneme (bílý povlak) . Všechno vařené maso nakrájíme na kostky, vložíme do velké misky (kastrolu) a přidáváme ostatní ingredience. Umleté kůže z nožiček vložíme do vývaru z nich a chvíli povaříme. Pokud máme menší množství vývaru, přidáme vývar z masa (bez tuku). Majoránku a česnek spaříme naběračkou horkého vývaru - pro zjemnění. Do misky k nakrájenému masu přilijeme

mleté kůže s vývarem, přidáme spařený česnek s majoránkou, pepř a podle chuti dosolíme. Teplé plníme do tlačenkových obalů . Oba konce obalu obtočíme potravinářským provázkem, pevně zavážeme na uzle, přehneme obal a opět pevně zavážeme na uzle. Tlačenky necháme vychladnout do druhého dne. Není potřeba je povařit ve vodě, proto musí být maso měkké.