Huspenina

Kategorie: Chuťovky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- Vepřové nožičky 6 ks
- Vepřové koleno 1 ks
- Pepř černý celý 10 kulička
- Nové koření 10 kulička
- Bobkový list 4 ks
- Tymián 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mrkev - nakrájená na kousky 2 ks
- Petržel - nakrájená na kousky 2 ks
- Celer - nakrájený na kousky 1 ks
- Ocet 30 ml
- Cibule - nasekaná 1 ks
- Sladkokyselá okurka - nadrobno krájená 1 ks
- Hrášek - mražený 100 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nožičky a koleno dejte vařit – jen na chvilku, aby se srazila krev. Vodu vylijte a natočte do hrnce s masem novou – do té už přidejte koření a sůl a vařte, dokud maso nezměkne. Hotové ho vyndejte z vody – vodu nevylévejte – maso vykostěte a nakrájejte i s kůží na kousky. Vývar přeceďte, osolte asi jednou lžící soli, přidejte maso, mrkev, petržel a celer a vařte, aby změkla i zelenina. Pak přidejte ocet, cibuli, okurku a hrášek a nechte směs už jen přejít varem. Ještě teplou huspeninu nalijte do formy a dejte nejlépe pres noc do chladu. Až huspenina ztuhne, sundejte z ní vrstvu vysráženého tuku, vyklopte ji, nakrájejte a podávejte nejlépe s čerstvě nakrájenou cibulí a octem.