

Domáci huspenina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

159 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-huspenina>

Příprava

Vepřové nožičky a koleno očistíme, omyjeme, podélně rozsekneme, vložíme do tlakového hrnce a zalijeme studenou vodou (hladina by měla být asi 5 cm nad masem). Přidáme omytou a oloupanou mrkev a cibuli vcelku, bobkový list, sůl a celý pepř. Hrnec uzavřeme, uvedeme do varu a vaříme na malém ohni 15 minut. Poté vyjmeme mrkev a cibuli, hrnec opět uzavřeme a vaříme ještě 45 minut. Vyjmeme koleno, vykostíme, seřízneme kůži, kterou spolu s kostmi znovu vložíme k nožičkám. Uzavřeme a vaříme dalších 45 minut. Vyjmeme, nožičky vykostíme, maso z nožiček a kolena nakrájíme na kostičky. Kostí vrátíme do vývaru a vaříme aby zbylo asi 1 litr tekutiny. Kůži umeleme na masovém strojků. Okurky i vejce pokrájíme na malé kousky. V míse promícháme nejmenno rozemleté kůži, maso, okurky a hrášek. Vývar přecedíme, odstraníme tuk, přisolíme a nalijeme do mísy. Promícháme, poklademe kolečky vajec, případně dozdobíme snítkami petrželky a necháme na chladném místě ztuhnout. Huspeninu podáváme s octem a cibulí a s jablečným či smetanovým křenem a celozrnným chlebem.

Ingredience

- 1 vepřové koleno
- 4 vepřové nožičky
- 1 větší mrkev
- 2 cibule
- 2-3 bobkové listy
- sůl dle chuti
- 6 zrněk černého pepře
- 2-3 sterilované okurky
- 2 natvrdo uvařená vejce
- snítky petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Labužník, Ostatní

