

# Domáci jitrnice



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

**946** kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-jitrnice>

## Příprava

Vepřový bok, plíce a játra uvaříme předem. Nakrájíme nadrobno. Veku nakrájíme na kostičky a zalijeme vývarem. Necháme nasáknout, poté vymačkáme a smícháme s masem a vnitřnostmi. Přidáme vývar, koření a česnek. Naplníme do střívek a vaříme 35 minut ve vodě, která má 80 °C.



### Tip k receptu

Vepřové maso můžeme použít dle chuti, důležité ale je, aby maso bylo tlustší. Veka by měla být pár dní stará. Vývar použijeme nejlépe vepřový.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřového boku
- ✓ 300 g veku
- ✓ 270 ml masového vývaru
- ✓ 80 g plic
- ✓ 20 g játry
- ✓ 1 lžičku soli
- ✓ 1 špetku pepře
- ✓ 2 špetky zázvoru
- ✓ 1 špetku nového koření
- ✓ 1 lžíci majoránky
- ✓ 2-3 stroužky česneku

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Maso, Předkrm, Hlavní chod

