

# Huspenina



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 30min  
Celkový čas: 3h 50min , Porce: 8

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: maruskaji

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

## Příprava

Vepřové kolena, jazyky a nožičky dáme vařit s veškerým kořením mimo majoránky (nesolím vůbec, jelikož kolena bývají v dnešní době velmi slaná již od výrobců) a necháme vařit až do doby než maso odpadá od kosti. Vodu během vaření do hrnce doléváme. Poté vyjmeme uvařené maso, nakrájíme je na menší kousky a poklademe je například na nerezový plech nebo do nějaké skleněné formy. Přes cedník slijeme do dalšího hrnce vývar z masa. Přidáme do něj dvě hrsti majoránky a ještě necháme chvíli na plotně. Poté nakrájené maso na plechu tímto vývarem zalijeme já ještě jemně opeřím mletým čtyřbarevným pepřem (kdo má rád může přidat trochu prolisovaného česneku), promíchám a nechám vychladnout. Nejčastěji ji dělávám pro přátele a sousedy na chalupě.

## Ingredience

- ✓ 2 vepřová kolena
- ✓ 2 vepřové jazyky
- ✓ 2 vepřové nožičky
- ✓ 3-4 bobkové listy
- ✓ 3 nové koření
- ✓ 8 kuliček pepře barevného
- ✓ 1/2 cibule
- ✓ 2 hrsti majoránky
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Svačinka



### Tip k receptu

Osobně servírui huspeninu raději s čerstvou citronovou šťávou a nasekaným pórkem a domácím chlebem. Jinak lze také klasicky s octem a cibulí.

