# Domácí jitrnice s lepenicí

Jitrnice jsou nezbytným výrobkem při každé zabijačce. Připravují se po celé České republice. V závislosti na krajích se jejich výroba mírně liší. Např. v některých částech Moravy přidávají do jitrnic místo máčených žemlí krupici. Používá se také vařená rýže, nebo kroupy a v dřívějších dobách hospodyňky místo žemlí kupovaných pekly tzv. domácí zabijačkovou žemli. Někde se do jitrnic přidává ještě na jemno nakrájená cibule. Při vaření dáváme pozor, aby voda nezačala prudce vařit, jitrnice by mohly popraskat. Pokud přeci jen nějaká praskne, nevadí, vodu na vaření jitrnic můžeme použít jako základ pro zabijačkovou polévku, která díky prasklým jitrnicím bude hustější a chutnější. Zabijačkové pochoutky nejlépe chutnají se staročeskou lepenicí, připravenou ze zelí a brambor.

## Ingredients

- 1 kg libovějšího bůčku
- 350 g vepřového laloku
- 500 g vepřových plic
- 350 g vepřových jater
- 500 g tvrdší žemle
- 0,5 l vepřového vývaru
- 80 g soli
- 3 g majoránky
- 1,5 g zázvoru
- 1,5 g mletého nového koření
- 45 g třeného česneku
- 1 g mletého pepře
- 8 m tenkých střívek
- špejle

Lepenice

- 1kg brambor
- 300 – 400 ml mléka
- 500g kysaného zelí
- 1 větší cibule
- sádlo

## Directions

1. Vepřový bůček a laloky uvaříme do poloměkka, plíce do měkka. Žemle nakrájíme na malé kostičky.

2. Vařené plíce umeleme na masovém strojku, syrová játra umeleme na dvakrát. Z vařeného vepřové boku odstraníme kosti a chrupavky. Spolu s laloky ho rozsekáme na malé kostičky max. 5mm.

3. Do mísy dáme nakrájené žemle zalijeme částí vývaru, přidáme umletá játra, třený česnek, umleté plíce a zbytek teplého vývaru, osolíme, okořeníme a důkladně promícháme.

4. Pak přidáme maso z bůčku a laloku, zamícháme a podle potřeby ještě dochutíme.

5. Tenká vepřová střívka nakrájíme na díly dlouhé cca 20 cm. Dílek střívka na jednom konci pevně zašpejlujeme a pak naplníme připravenou směsí. Druhý konec také uzavřeme špejlí.

6. Jitrnice vaříme ve vodě teplé asi 90 stupňů přibližně 15-20 minut. Uvařené jitrnice opláchneme studenou vodou,

položíme na dřevěnou desku a necháme volně chladnout, po 15 minutách je obrátíme.

7. Na lepenici uvaříme oloupané brambory doměkka. Na sádle dozlatova osmahneme jemně nasekanou cibuli, přidáme teplé vařené brambory, teplé mléko a rozšťoucháme na kaši. Dle chuti osolíme.

8. Kysané zelí překrájíme na menší kousky a vmícháme do bramborové kaše.

9. Lepenici podáváme s jitrnicí do křupava opečenou na sádle.

---

# Bramborové knedlíky plněné uzeným masem se zelím

Plněné bramborové knedlíky jsou v ČR oblíbeným jídlem, které je i velmi jednoduché na přípravu. Nejčastější náplní je uzené maso, do kterého můžete pro zvýraznění chuti zamíchat silně vyuzenou slaninu nebo špek. Výbornou obměnou náplně jsou také škvarky. Brambory na těsto si můžete uvařit už den předem. Jakmile ale těsto zaděláte, snažte se ho zpracovat co nejdříve. Těsto totiž začíná postupně řídnout a při plnění a tvarování by se vám pak lepilo a trhalo.

*Porce: 3*

*Doba přípravy: 60min*

*Obtížnost: lehká*

## Ingredients

- 1 kg brambor
- 500 polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1 lžička soli

Zelí

- 1kg kysaného zelí
- 1 cibule
- sůl
- kmín
- 1 lžíce hladké mouky na zahuštění
- sádlo nebo olej

Náplň

- 500g uzeného masa

1 velká cibule na ozdobu

## Directions

1. Celé brambory uvaříme ve slupce doměkka. Necháme vychladnout, oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme vejce, mouku a sůl, a vypracujeme vláčné těsto
2. Na pomoučeném vále vyválíme cca 0,5 cm tlustou placku a rozkrájíme ji na čtverce 10×10 cm.
3. Na každý čtverec naklademe najemno nakrájené uzené maso, které můžeme dochutit trochou pepře a solí. Poté čtvereček těsta s náplní pevně zabalíme a vytvoříme kulatý knedlík.

4. Knedlíky vaříme nejlépe v páře cca 25 minut. Po uvaření je vyjmeme a každý párátkem propíchneme, aby unikla pára. Knedlíky můžeme pomazat sádlem nebo olejem, aby neoschly.
5. Na přípravu zelí si na sádle do zlatova osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme kysané zelí i s nálevem, dochutíme kmínem a osolíme. Pozvolna dusíme 15 – 20 minut. Jestliže se vám zdá zelí příliš kyselé, můžete přidat trochu krupicového cukru. Na závěr zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody a necháme projít varem.
6. Na ozdobu si na sádle do zlatova osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli.
7. Na talíř nandáme zelí, na něj vyskládáme knedlíky, které můžeme rozkrojit napůl a bohatě posypeme smaženou cibulkou.

---

# Škvarková pomazánka z domácích škvarek

Škvarková pomazánka je oblíbenou zabijačkovou pochoutkou. Základem jsou vždy kvalitně vyškvařené škvarky. Nejlepší jsou domácí, čerstvě uškvařené. Jejich výroba je velmi jednoduchá a navíc ještě získáte výborné domácí sádlo. Sádlo můžete použít v kuchyni při vaření, nebo také můžete část ochucených škvarků nandat do skleničky a sádlem zalít, po ztuhnutí vznikne výborná pochoutka k pečivu, která vydrží v ledničce velmi dlouho. Samotná škvarková pomazánka má mnoho variant, zde máte základní recept, který můžete obohatit třeba o nadrobno nakrájená vařená vejce, nebo nakládané okurky či pár stroužků utřeného česneku.

## Ingredients

- 3 kg sádla
- 2 větší cibule
- 3 lžíce plnotučné hořčice
- 1 dcl vody
- kmín
- sůl

## Directions

1. Sádlo nakrájíme na kostky velké cca 1cm. Vložíme je do většího hrnce a podlijeme 1 dcl vody, aby se ze začátku nepřipalovaly, než pustí tuk. Sádlo škvaříme velmi pomalu při nízké teplotě a za častého míchání, dokud se škvarky nezmenší asi o polovinu a nezhnědnou.
2. Poté děrovanou naběračkou vyndáme škvarky, ze kterých ještě vymačkáme přebytečný tuk a sádlo slijeme do sklenic. Škvarky osolíme, pokmínujeme a promícháme.
3. Vychladlé škvarky nameleme, přidáme najemno nakrájenou cibuli, hořčici a zamícháme.
4. Pomazánku mažeme na čerstvý křupavý chléb. Na závěr můžeme ještě posypat nasekanou pažitkou