

Nakládaný hermelín

Nakládaný hermelín patří k české kuchyni jako české pivo, ke kterému se nejčastěji v hospodách podává.

Ingredience

- velká zavařovací sklenice
- 6-8 kusů hermelínu
- 3-4 cibule
- 8 stroužků česneku
- celý pepř
- nové koření
- bobkový list
- beraní rohy
- 1 lžička papriky nebo čili
- sůl
- olej

Postup

1. Rozpůlíme sýry a nakrájíme cibuli.
2. Obalíme sýr v paprice lisovaném česneku a soli. Slepíme půlky znovu dohromady.
3. Vložíme do sklenice část cibule, bobkový list, pepř a nové koření a přidáme 2-3 sýry. Navrh znovu cibuli a opakujeme až naplníme sklenici.
4. Do sklenice nalijeme olej, aby bylo vše ponořeno.
5. Uzavřeme a vložíme do lednice na 3-5 dní.

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 rozštoucháme 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.

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