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.