Tlačenka, presburšt :)

Potrebujeme: ¾ kg mäsa z hlavy prasaťa alebo kolienka, 1 bravčový jazyk, 1/2 srdca, 2 obličky, 200 g koží z prasaťa, soľ, mleté čierne korenie, cesnak, nové korenie, zázvor, 1 žalúdok.

Postup: mäso z hlavy alebo kolienka prasaťa, jazyk, srdce, obličky a kože uvaríme do mäkka v malom množstve vody. Uvarené vyberieme, pokrájame na menšie kúsky, dáme do misy, pridáme soľ, mleté čierne korenie, rozotretý cesnak, trochu majoránu a potlačeného nového korenia, trochu odvaru z mäsa, všetko spolu premiešame a naplníme do dobre vyčisteného žalúdka. Otvor pevne zaviažeme a tlačenku pomaly varíme pre teplote 80°C 1 hodinu. Potom ju vyberieme, vložíme medzi dve dosky, zaťažíme a vychladnutú údime. Pripravená zmes sa dnes dáva aj do plastového vrecka a na konci sa zviaže.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania