Domáce jaternice :)

Potrebujeme: na asi 6 až 7 kg prvotriednych jaterníc použijeme približne 4 kg bravčových lalokov a bôčikov, jedny väčšie bravčové pľúca, 25 ks žemlí a 750 g bravčovej pečene. Ešte budeme potrebovať soľ, cesnak, mleté korenie, majorán, mletý zázvor, mleté nové korenie (prípadne aj klinček a citrónovú kôru) a tenké bravčové črevá.

Postup: mäso voľne varíme, nie celkom domäkka. Pľúca varíme tak, aby boli dostatočne mäkké. Žemle nakrájame na drobné kocky, ostatok pomelieme, dobre premiešame a ochutíme soľou, cesnakom, mletým korením, majoránom, mletým zázvorom, mletým novým korením (prípadne aj klinčekom a troškou strúhanej citrónovej kôry). Pridáme trochu vývaru a dochutíme. Dbáme na to, aby vynikali chute soli a korenín, pretože sa čiastočne vyvaria. Naplníme do krájaných tenkých bravčových čriev, na jednom konci uzavretých drievkom, s hmotnosťou 100 až 200 g. Druhý koniec uzavrieme drievkom a vkladáme do vriacej vody, opatrne zamiešame a dávame pozor, aby voda už viac nevrela - radšej občas dolievame studenú vodu, aby jaternice nepopraskali. Vo vode ich necháme asi 15 až 20 minút. Ak sú dostatočne uvarené, musia črevá na jaterniciach hneď po vybratí oschnúť. Varené jaternice opláchneme v studenej vode a rozložíme, aby vychladli.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2025 Encyklopédia poznania