Huspenina

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3h 30min
Celkový čas: 3h 50min , Porce: **8**

0 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: maruskaji

Odkaz: https://srecepty.cz/huspenina

Příprava

Vepřové kolena, jazyky a nožičky dáme vařit s veškerým kořením mimo majoránky (nesolím vůbec, jelikož kolena bývají v dnešní době velmi slaná již od výrobců) a necháme vařit až do doby než maso odpadá od kosti. Vodu během vaření do hrnce doléváme. Poté vyjmeme uvařené maso, nakrájíme je na menší kousky a poklademe je například na nerezový plech nebo do nějaké skleněné formy. Přes cedník slijeme do dalšího hrnce vývar z masa. Přidáme do něj dvě hrsti majoránky a ještě necháme chvíli na plotně. Poté nakrájené maso na plechu tímto vývarem zalijeme já ještě jemně opepřím mletým čtyřbarevným pepřem (kdo má rád může přidat trochu prolisovaného česneku), promíchám a nechám vychladnout. Nejčastěji ji dělávám pro přátele a sousedy na chalupě.

Tip k receptu

Osobně servíruji huspeninu raději s čerstvou citronovou šťávou a nasekaným pórkem a domácím chlebem. Jinak lze také klasicky s octem a cibulí.

Ingredience

- 2 vepřová kolena
- 2 vepřové jazyky
- 2 vepřové nožičky
- 3-4 bobkové listy
- 3 nové koření
- 8 kuliček pepře barevného
- 1/2 cibule
- 2 hrsti majoránky
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Svačinka