

Vepřová huspenina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 6

5446 kalorií , **0 g** cukrů , **476 g** tuků , **273 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-huspenina>

Příprava

Mäso, kolienko a nožičky dáme variť do osolenej vody. Keď je všetko polomäkké, pridáme nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu a korenie. Uvaríme do mäkka. Vyberieme a pokrájame na kocky, dáme do formy alebo na hlboké tanier. Do vývaru pridáme lyžicu octu a kosti a kožky varíme ďalej. Keď nám ostali nejaké chrumkavé kúsky, práve z nich sa najlepšie tvorí huspeninová glejovina. Vývar precedíme a zalejeme ním pripravené kúsky mäsa.

Tip k receptu

Podávame po stuhnutí na tanieroch alebo vyklopené s cibuľou, octom a chlebom.

Ingredience

- 600 g vepřového masa z hlavy
- 1 vepřové koleno
- 2 vepřové nožičky
- 300 g vepřového libového masa
- 200 g kořenové zeleniny
- 1 větší cibule
- 10 kuliček pepře
- 4 lžíce octa
- 4 stroužky česneku
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Klasika, Labužník, Svačina