



Domácí tlačěnka



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Zabíjačka

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny

Majoránka Avokádo

Nové koření mleté Avokádo

Pepř černý mletý Avokádo

30 gramů česneku

2 kg vepřového masa

500 ml vývaru

Nákladané cornichons

2 kg tučného vepřového masa (z hlavy...)

vepřové nožky

Alpská sůl s jódem

Způsob přípravy

Maso uvaříme a nakrájíme na stejnoměrné kostky. Kůži umeleme a vložíme do mísy. Přilejeme čistý vývar a přidáme všechno koření. Tekutou směs dobře promícháme.

Na jednom konci obal na tlačěnku zavážeme provázkem a naplníme masovou směsí tak, aby vznikl pevný válec. Tlačěnku zavážeme i z druhé strany, vložíme do hrnce s vodou a necháme táhnout přibližně 1,5 hodiny. V polovině vaření tlačěnku otočíme.

Hotovou tlačěnku položíme na desku a zatížíme prkénkem, postupně ji necháme vychladnout. Každých 15 minut jí trochu pootočíme.

Servírujeme s cibulkou, okurkami a čerstvým chlebem.