Domácí jelita

Ingfredience

vepřové maso s kůží: **700** g
vepřové vnitřnosti: **400** g
kroupy: **400** g
škvarky: **100** g
cibule: **2** ks
černý pepř mletý: **15** g
nové koření mleté: **5** g
zázvor mletý: **4** g
majoránka: **4** g
stroužky česneku: **5** ks
vepřová krev: **300** ml
masový vývar: **100** ml
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Do hrnce dáme vařit očištěné maso a vnitřnosti, vaříme doměkka. Kůži z masa odkrojíme, maso nakrájíme na malé kousky. Kůži, vnitřnosti a škvarky pomeleme. Kroupy uvaříme, krev procedíme a smícháme s kroupami a vývarem. Česnek a cibuli oloupeme, česnek prolisujeme, cibuli nakrájíme najemno. Maso,...

Domácí jelito – recept

Do hrnce dáme vařit očištěné maso a vnitřnosti, vaříme doměkka. Kůži z masa odkrojíme, maso nakrájíme na malé kousky. Kůži, vnitřnosti a škvarky pomeleme. Kroupy uvaříme, krev procedíme a smícháme s kroupami a vývarem. Česnek a cibuli oloupeme, česnek prolisujeme, cibuli nakrájíme najemno. Maso, umletou směs, kroupy, česnek a cibuli smícháme, osolíme, přidáme koření a důkladně promícháme.

Tlustší střívka plníme směsí a zašpejlujeme. Jelítka vložíme do vroucí vody a **vaříme na mírném ohni asi 20 minut**. Po vyjmutí jelítka zkontrolujeme propíchnutím, nesmí z nich nevytékat červená tekutina.

Uvařená **domácí jelita** opláchneme ve studené vodě a necháme vychladnout. Po vychladnutí je uchováváme v lednici.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí