

Recepty



Domáci jelita

Ingredience

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:

Super zdravé, doporučujem

Do hrnce dáme vařit očištěné maso a vnitřnosti, vaříme doměkka. Kůži z masa odkrojíme, maso nakrájíme na malé kousky. Kůži, vnitřnosti a škvarky...

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

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí