

Huspenina

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg libovějšího masa z vepřové hlavy i s kůží

1 kg vepřových nožiček

250 g kůže

1 mrkev

2 cibule

1 lžíce soli

10 kuliček pepře

1 lžička mletého pepře

1 bobkový list

5 stroužků česneku

ocet

Postup

Maso s cibulí a kořením vaříme mírným varem, zpočátku sbíráme pěnu. Ke konci varu přidáme mrkev. Maso vyjmeme, vykostíme, pokrájíme na kostičky, kůži umeleme, promícháme, přidáme česnek, posekanou mrkev a ocet a ještě 2 minuty povaříme. Dáme do formy vychladnout.