

Kroupová jelítka

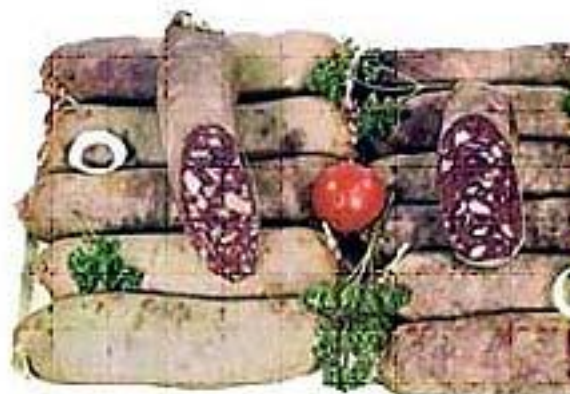
Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com



Suroviny

5 % škvarků

10 g mletého kmínu

5 % tučné polévky

Koření na 10 kg kroupových jelítek::

Ingredience::

Poměr surovin::

Podle krajových zvyklostí se přidává i zázvor a v ojedinělých případech třený česnek

30 % tučného vepřového masa

20 % ostatního vepřového masa a drobů

25 % vařených krup

4 g majoránky

5 g mletého nového koření

150 g soli

150 g smažené cibulky

15 g mletého pepře

15 % vepřové krve

Postup

Příprava:

Na výrobu kroupových jelítek se používá vařených tučných vepřových laloků, masa z hlavy, plíček, škvarků ze středního sádla, vařených krup, vepřové krve, tučné polévky a koření.

Važené tučné vepřové maso z laloků pečlivě nakrájíme na 0,5cm kostičky. Škvarky s plícemi a tvrdšími částmi vařeného masa umeleme na strojku na maso. Křehčí a měkčí části masa sekáme kolíbacími noži na hrubší kostičky, nebo je nožem nakrájíme na kostičky o straně 0,5 cm.

Do větší nádoby vložíme velké kroupy, přidáme přecezenou krev a promícháme, přidáme nakrájené, nasekané a umleté masité suroviny a tučný vývar. Prejt ihned osolíme, okořeníme a pečlivě promícháme, podle chuti ještě upravíme solí a kořením a ihned plníme do připravených rozvlažených, z jedné strany zašpejlovaných tlustých vepřových střev. Naplněná jelítka zašpejlujeme z druhé strany a vkládáme do vařící polévky. Jakmile přejde var, snížíme teplotu na 90 °C. Při této teplotě dováříme 10 až 30 minut podle síly střev.

Pak přezkoušíme, zda jsou jelítka dostatečně provařená: nejsilnější jelítka propíchneme čistou špejli. Špejle po vytažení nesmí být krvavě zbarvena a otvorem nesmí vytékat krvavě zbarvená šťáva. Po přezkoušení vyjmeme jelítka z polévky do studené vody, opláchneme a rozložíme na dřevěné desky.

Chut' zamíchaného prejtu nejlépe přezkoušíme tak, že naplníme jedno tenké střevo (jitřnicové) prejtem a jitřnici nebo jelítka normálně uvaříme. Po ochutnání vařeného výrobku prejt dokoříme nebo přisolíme. Určit, zda je surovina na prejt na jelítka správně slaná, je dosti obtížné a vyžaduje to velkou praxi (syrová krev se špatně ochutnává).