

Modenské vepřové nožičky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

2 vepřové nohy

50 g slaniny

50 g šunky

sůl

mletý pepř

100 g žampionů

40 g mrkve

40 g cibule

40 g petržele

Postup

Z dobře opraných nožiček stáhneme opatrně kůži, vyřízneme maso a se slaninou a šunkou ho umeleme. Přidáme očištěné, omyté a na plátky nakrájené žampiony, sůl, mletý pepř a směs dobře promícháme. Vzniklou hmotou naplníme stažené kůže a zašijeme. Vzniklé nožičky dáme na 2 hodiny do studené vody, potom je obalíme čistým plátnem a převážeme motouzem, aby si zachovaly formu, vložíme je do většího hrnce, zalijeme studenou vodou, přidáme cibuli, mrkev a petržel a přivedeme k varu. Vaříme velmi zvolna, podle velikosti 1-3 hodiny. Naplněné nožičky vážící 0,5 kg vaříme 2 hodiny, větší déle. Po uvaření nožičky rozvážeme, nakrájíme na plátky tak, aby si zachovaly formu a dáme je na mísu.