Bůčková tlačenka

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg pěkného bůčku nakrájíme
4 polévkové - na kostičky asi 1 x 1 cm, přidáme
2 polévkové - lžíce strouhanky, 4 polévkové lžíce hladké mouky, 6 syrových vajec
lžíce vegety, půl kávové lžičky soli, čtvrt kávové lžičky
pepře, jednu kávovou
lžičku grilovacího koření.

Postup

Vše dobře promícháme, naplníme do tlačenkového sáčku, vytlačíme vzduch, pevně zavážeme a dvě(2) hodiny vaříme na mírném ohni ponořené celé ve vodě. Vodu je třeba dolévat, aby byla tlačenka co nejvíc ponořená. Po dovaření dáme tlačenku dokonale vychladit, nejlépe do druhého dne. Zpěníš na oleji cibulku, přidáš jemně nakrájený česnek (ten podle chuti a snášení) tak asi 1-2, dohromady 3 stroučky. Nakrájenou směs zeleniny dle fantazie (jsem-li líný, vytáhnu z mrazáku směs koupenou v obchodě) po rozmrazení (by v mikrovlnce) přihodím a tak na půl hoďky dusím,(mám rád, když zelenina trošku v papulce křupká), kdy jsem tam přihodil sůl, pepř, a trochu koření orientální směs. Je možno přidat i trochu houbiček. Co najdete doma. Současně si uvařím rýži. O ní později. Po udušení rozmíchám v troše vody maisenu a s tím to zahustím. Je to ČÍNA BEZ MASA! Dáš li hovězí bujón, máš hovězí, dáš-li divočinu máš divočinu.