

Bábovková huspenina

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vepřová kolena
3 vepřové nohy
1 malá cibule
1 menší mrkev
2 sterilované okurky
sůl
bobkový list
celý pepř
nové koření
ocet
1 vejce
1 lžice sterilovaného hrášku

Postup

Očištěná kolena a nožičky vaříme spolu s kořením v osolené vodě doměkka. Necháme částečně vychladnout a pak kolena i nožičky vykostíme. Maso nakrájíme na kostky, kůže a ořez semeleme. Vše vložíme do přecezeného a tuku zbaveného vývaru, přidáme nakrájenou zvlášť uvařenou mrkev, drobně nasekanou cibuli a okurky, osolíme, zakapeme octem, promícháme a zavaříme. Vlijeme do formy a necháme v chladu ztuhnout.