

Dršťky po caenském způsobu (tripes a la mode Caen)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: ajta



Suroviny

1 kg ovařených dršťek

20 dkg cibule

25 dkg mrkve

1 dl calvadosu

2 telecí nožky

20 dkg vepřových kůžiček

česnek

tymián

bobkový list

4 snítky petrželky

bouquet garni

7 dl), - bílé víno nebo cidr (asi

hřebíček

pepř

sůl

Postup

Telecí nožky vykostíme a nakrájíme na kousky.

Kameninový hrnec vyložíme nejprve vepřovými kůžičkami a nakrájenými telecími nožkami, na to položíme kolečka cibule propíchané hřebíčky, kolečka mrkve, česnek, tymián, bouquet garni, bobkový list, petrželku, osolíme, opepříme. Pak přidáme dršťky nakrájené na kousky, a tak střídáme vrstvy – až do úplného vypotřebování. Vždy vrstvu kůžiček a nožiček, vrstvu cibule, mrkve a koření a vrstvu dršťek. Vše zalijeme vínem (cidrem) tak, aby celá náplň byla ponořena. Nakonec zalijeme skleničkou calvadosu.

Zakryjeme pokličkou, kterou k hrnci přilepíme těstem z mouky a teplé vody. Hrnec dáme na mírný oheň a necháme opravdu mírně „bublat“ (mijoter) po celých 8 hodin.

Před podáváním vyjmeme bouquet garni a zeleninu a pečlivě z omáčky sebereme tuk. Pak znovu ohřejeme a jíme velmi horké z nahrátých talířů.

P.S.: Nenechte se odradit délkou přípravy, je to neskutečné jídlo, skvostné. Ovšem ten kameninový hrnec je opravdu podmínkou.

Doporučená příloha:

venkovský chléb