



DOMÁCÍ VÝROBA

SLEZSKÁ TLAČENKA

(10kg)

Suroviny:

- 2,0kg Vepřového bůčku
- 3,0kg Vepřové plece
- 1,5kg Kůží
- 1,0kg Srdcí a jazyků
- 1,5kg Vepřových jater

Přísady:

- 300g Jedlé soli
- 60g Koření ŘEZ-Slezská tlačěnka
- 1,5 litru Masového vývaru

Obal:

- Umělé tlačenkou obaly
- Motouz

Výroba:

Uvařené maso a droby očistíme a nakrájíme na kostky o hraně cca 2cm. Promícháme s uvařenými, jemně nasekanými kůžemi, solí, kořením a vývarem. Ochutnáme a popřípadě dochutíme solí. Plníme do obalů, prsty přitom vytlačujeme přebytečný vzduch. Konce povážeme.

Opracování:

Ovaříme ve vodě teplé 90°C dvě hodiny, částečně zchladíme pod tekoucí vodou a dochlazujeme na podložce při teplotě 3-5 °C. Několikrát obrátíme dolní částí nahoru, abychom zamezili stoupání tuku k jedné straně a klesání koření ke straně druhé.

Použitá literatura: Zabijačkový receptář, Jitka Höflerová, rok vydání 1999

DOPORUČENÁ RECEPTURA