

Domácí vepřová konzerva

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

1 kg	vepřové plecko
1 kg	prorostlý bůček s kůží
	kmín
	sůl
	voda



Postup přípravy

Z bůčku odřízneme kůži a nakrájíme jí na kostičky o velikosti cca 4×4 cm. Plecko a zbytek bůčku nakrájíme na kostičky o velikosti 3×3 cm. Ve velké míse všechno maso, krom kůže osolíme a okmínujeme. Na dno sklenice položíme dva kusy kůže a přidáme maso. Sklenice by měla být plná po okraj. Do každé sklenice přidáme 2 lžičky vody a navrch opět položíme kůži. Zavičkujeme a vložíme do kastrolu s vodou. Udržujeme teplotu na 80-85 stupních celsia asi hodinu. Poté stáhneme z plamene a necháme vychladnout. Druhý den vaříme opět hodinu. Sklenice vyjmeme a otočíme dnem nahoru. Necháme vychladnout a uložíme na tmavé místo.

Poznámka: zkontrolujte, zda se víčko na sklenici dobře uchytilo. Správně zavařená konzerva by vám měla vydržet až 2 roky.