

Zabijačka a její dobroty



Není zkrátka nad to, vytvořit si pořádné zásoby masa na zimu a pochutnat si na domácích uzeninách a lahůdkách připravených na míru přímo pro váš mlsný jazyček. Navíc je zabijačka pro mnohé lidi **důvodem, kdy se společně sejdou, popovídají si nad skleničkou něčeho dobrého a zavzpomínají na staré dobré časy.**

Na co musíte myslet před zabijačkou?

1. **Nakoupit housky předem a rozložit je**, aby pořádně oschly.
2. **Zajistit dostatek špejlí** a včas je připravit – seříznout do špičky.
3. **Nakoupit dostatek koření**, hlavně majoránku, česnek, hřebíček, sůl a pepř.
4. Do polévky a jelítek **nesmíte zapomenout na dostatek uvařených krup.**

Pokud nemáte čas nebo prostory pro pořádnou domácí zabijačku, můžete si ji nahradit alespoň drobnými pochoutkami, které vám její atmosféru příjemně navodí. Nabízíme vám recepty k víkendovému posezení nad sklenicí pěnivého moku nebo třeba na poctivý sobotní oběd, který potěší každého pořádného jedlíka.

Vyzkoušejte naše recepty:

Poctivý zabijačkový gulášek

1 kg libového vepřového masa, 800 g vepřových drobů (kousek jater, srdce, ledvinek, jazyka), 6 velkých cibulí, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, sladká mletá paprika, drcený kmín, 200 g vyškvařeného sádla, 2 litry

silného vývaru z masa a kostí, 2 lžíce hladké mouky

Cibuli nakrájíme nadrobno a necháme zpěnit na rozpáleném sádle. Přidáme mletou papriku, promícháme a přidáme na kousky pokrájené maso a droby. Osmažíme ze všech stran. Štávu necháme vypražit na tuk, maso podlijeme, okořeníme, ochutíme solí a pepřem a přidáme utřený česnek. Pod pokličkou podusíme doměkka. Štávu zahustíme moukou. Počkáme, až se štáva oddělí od tuku. Guláš má být šťavnatý a pikantní. Podáváme s čerstvým chlebem nebo chlupatými knedlíky.

Nakládáný bůček

Maso: 1 kg prorostlého bůčku

Na nálev: 12 stroužků česneku, 5 kuliček celého pepře, 5 kuliček celého nového koření, 5 bobkových listů, 2 litry vody

Na směs: 15 stroužků česneku utřených se solí, 1 lžička mletého pepře, 1 lžička kari koření, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička grilovacího koření, 1 lžička vegety, 1 lžička worcesterové omáčky, 1 lžička sojové omáčky – vše smícháme a zjemníme rostlinným olejem

Do dvou litrů vody přidáme suroviny na nálev a přidáme bůček, vaříme ideálně v tlakovém hrnci cca 45min. Poté bůček z nálevu vyjmeme a ještě teplý ho potíráme připravenou směsí. Potřený bůček zabalíme do alobalu a necháme v chladu odležet 5 až 6 dní.

Lahůdková masová tlačěnka

4 kg masa z vepřové hlavy, 3 kg vepřového kolene, vepřový jazyk, 1 kg vepřových jater, 2 cibule, 1 litr vývaru z vepřového masa a kostí, sádlo na smažení, sůl, pepř, majoránka, nové koření, česnek

Vepřovou hlavu a kolena uvaříme a obereme. Maso nakrájíme na větší kostky (2x3cm), tučné kousky pak na menší části. Játra nakrájíme na plátky a spaříme horkou vodou, poté je krájíme na kostky. Cibuli osmažíme na sádle dozlatova. Veškeré maso vložíme do větší nádoby, přidáme osmaženou cibuli a předem připravený vývar. Směs opepříme, osolíme a dochutíme kořením a rozetřeným česnekem. Pořádně promícháme a plníme do připravených obalů na tlačěnku. Důkladně je zavážeme a vložíme do vařící vody. Teplotu stáhneme na 80-90 stupňů Celsia a vaříme 1,5 až 2 hodiny. Uvařené tlačěnky vyjmeme z vody, propíchneme a necháme vychladnout.

Kroupová jelítka

1 vepřová hlava, 1/2 kg škvarků, 3 větší cibule, sádlo, 1 litr vepřové krve, 8 stroužků česneku, sůl, pepř, mleté nové koření, drcený kmín, majoránka, 1 balíček krup, propláchnutá vepřová nebo telecí střeva, špičaté špejle

Kroupy propláchneme a uvaříme v dostatečném množství vody. Hlavu očistíme a vaříme v osolené vodě, vývar z hlavy si schováme. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme dozlatova na sádle. Maso z uvařené hlavy obereme a nakrájíme na drobné kousky. Kůže a zbytky masa semeleme. Do velké nádoby vysypeme uvařené kroupy, osmaženou cibulku a maso. Přidáme sůl, pepř, koření a utřený česnek. Směs musí být dostatečně slaná, kroupy totiž sůl během vaření vstřebávají. Pokud jsme s chutí spokojeni, přidáme čerstvou krev. Střívka propláchneme a z jedné strany zajistíme špejlí a uzlíkem. Střívka plníme nabíječkou a řádně zašpejlujeme. Připravená jelita vkládáme do vroucího vývaru z vepřové hlavy. Jelítka vaříme 15 - 20 minut. Poté je z vody vyndáme, opláchneme vlažnou vodou a necháme na vále vystydnout.