



## Domáci jitrnice

### Ingredience

vepřové maso (mix hlava, bok, lalok): **1500 g**

vepřové plíce: **750 g**

veka: **750 g**

játra: **250 g**

cibule: **100 g**

vývar: **1000 ml**

sůl: **60 g**

pepř mletý: **1 KL**

nové koření mleté: **1 KL**

majoránka: **1 KL**

zázvor mletý

česnek - stroužek: **2 ks**

olej

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

**Vepřové maso povaříme do poloměkka a plíce povaříme do měkka. Česnek oloupeme a prolisujeme. Syrová játra pomeleme a smícháme s česnekem. Maso vykostíme a rozemeleme nahrubo nebo nasekáme, plíce najemno. Cibuli očistíme, nakrájíme a osmahneme, pak ji přidáme k masu. Veku nakrájíme na kostičky a...**

## Domáci jitrnice - recept

Vepřové maso povaříme do poloměkka a plíce povaříme do měkka. Česnek oloupeme a prolisujeme. Syrová játra pomeleme a smícháme s česnekem. Maso vykostíme a rozemeleme nahrubo nebo nasekáme, plíce najemno. Cibuli očistíme, nakrájíme a osmahneme, pak ji přidáme k masu. Veku nakrájíme na kostičky a namočíme ve vývaru. Smícháme maso, plíce, rohlíky a játra, osolíme a okořeníme. Směs **zředíme podle potřeby vývarem**.

Tenká vepřová střeva naplníme směsí, zašpejlujeme, dáme do vroucí vody a povaříme **na mírném ohni asi 20 - 30 minut** než vyplavou na hladinu. Uvařené **domáci jitrnice** opláchneme ve studené vodě, volně rozložíme a necháme vychladnout, občas je otočíme, aby se tuk rozložil rovnoměrně. Vychladlé jitrnice uchováváme v lednici.

Koření a sůl upravíme v receptu podle chuti (např. můžeme zcela vynechat majoránku nebo přidat více česneku). Veku můžeme nahradit rohlíky, houskami nebo kroupami.

**Domáci jitrnice** chutnají skvěle opečené nasucho na pánvi nebo v troubě. Vyzkoušejte třeba [pečenou jitrnici s kysaným zelím](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí