

Zabijačkové hody podomácku



Abyste si dopřáli zabijačkové potěšení v domácích podmínkách, nabízíme několik receptů, k nimž nepotřebujete ani vepřové půlky. Vynikající polévku vykouzíte z čerstvých jelit i jitrniček. Po zavařených masových škvarkách se zapráší rychleji, než je stačí zavařit. Chybět vám nesmí ostrý nůž, kvalitní maso a vnitřnosti, spousta česneku, cibule a majoránky. Dobrou chuť!

Vyzkoušejte naše recepty:

Škvarková pomazánka

250 g škvarků, 2 vejce vařená na tvrdo, 1 středně velká cibule, 1 vrchovatá lžíce nastrouhaných nakládáných okurek, 2 lžíce plnotučné hořčice, 2 lžíce majonézy, trocha nálevu z okurek, sůl, čerstvě drcený pepř

Škvarky umeleme na mlýnku najemno, případně můžeme rozsekat v chopperu. Přidáme nakrájená vejce, nadrobno nasekanou cibulku, nastrouhané okurky, hořčici, majonézu, sůl a pepř. Podle chuti přidáme nálev z kyselých okurek. Můžeme zjemnit změkklým máslem. Podáváme s čerstvým chlebem, zasypané nasekanou natí z jarní cibulky.

Játrová paštika

500 g očištěných vepřových jater, 700 g vnitřního vepřového sádla, 2 cibule, 4 stroužky česneku, sůl, čerstvý drcený pepř, majoránka

Sádlo nakrájíme na drobnější kostky. Necháme rozehtát ve větším hrnci, přidáme nakrájenou cibuli a restujeme, dokud nezesklovatí. Cibule musí zůstat světlá. Přidáme pokrájená játra a prolisovaný česnek.

Podlijeme trochou vody a dusíme asi 15–20 minut. Na závěr dochutíme solí, pepřem a majoránkou. Případnou tekutinu necháme varem zredukovat. Směs rozmixujeme tyčovým mixérem. Pokud chceme mít sádlo v paštice rovnoměrně rozložené, během chladnutí směs několikrát promícháme. Paštiku můžeme také zavařit.

Masové škvarky z Radíkova

5 kg vepřového plecka, 20 stroužků česneku, 4 bobkové listy, 250 g sádla, 2 lžičky soli (dle chuti)

Maso nakrájíme na kostičky asi 1x1 cm, mírně podlijeme vodou, přidáme bobkový list a dusíme. Maso pustí hodně vody. Asi za půl hodiny osolíme a přidáme sádlo. Dusíme do měkka. Těsně před koncem přidáme lisovaný česnek. Ještě teplé plníme do zavařovacích skleniček. K prodloužení trvanlivosti můžeme zavařit.

Zabijačkový guláš

750 g vepřového plecka, 400 g vepřových jater, 200 g vepřových ledvinek, 4 cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce hladké mouky, 2 bobkové listy, 2 lžíce sádla, 2 lžíce sladké papriky, 1 lžíce mletého kmínu, 1 lžíce majoránky, sůl, pepř, asi 1 litr masového vývaru

Cibuli a česnek nakrájíme na jemno. Orestujeme je na sádle dozlatova, vsypeme sladkou papriku a necháme rozvonět. Přidáme rajčatový protlak a krátce zarestujeme. Do základu přidáme očištěné maso a vnitřnosti pokrájené na kostky. Ze všech stran dobře orestujeme, osolíme, opepříme, přidáme bobkový list a kmín a necháme pustit šťávu. Dusíme pod pokličkou a v případě potřeby podléváme vývarem. Jakmile maso změkne, přidáme majoránku a zahustíme moukou rozmíchanou ve vlažné vodě. Mouku necháme v guláši ještě dvacet minut povařit.

Jitrnicový prejt

3 jitrnice, 1 lžíce másla, 1 cibule, majoránka, 1 stroužek česneku, vejce, kysané zelí

Na másle orestujeme najemno nasekanou cibulku a dle chuti i lisovaný stroužek česneku. Do základu vymačkáme prejt z jitrnic a osmažíme jej dozlatova. Podle chuti osolíme, opepříme a přidáme majoránku. Podáváme s volským okem a studeným kysaným zelím.

Zabijačková polévka z jelita

2 kroupová jelita, 150 g vařených krup, 1 cibule, 3 stroužky česneku, hrst majoránky, 1 litr masového vývaru, 1 lžíce sádla

Cibuli nakrájíme najemno, osmažíme ji na sádle dozlatova. Přidáme vymačkaný obsah jelit a společně orestujeme. Přilijeme trochu vývaru a asi pět minut podusíme. Přidáme uvařené kroupy, dolijeme vývarem, ochutíme solí, pepřem, majoránkou a lisovaným česnekem. Přivedeme k varu a podáváme.

Pečený bůček

1,5 kg vepřového bůčku s kůží, 2 cibule, 5 stroužků česneku, 1 mrkev, 2 plátky celeru, 1 petržel, sůl, pepř, snítky čerstvého rozmarýnu, 250 ml zeleninového vývaru

Bůček očistíme a osušíme. Nakrájíme kůži na mřížku, vetřeme do ní lisovaný česnek utřený se solí. Cibuli nakrájíme na kolečka a poklademe ji na pekáč. Přidáme nahrubo pokrájenou kořenovou zeleninu a čerstvý rozmarýn. Přidáme bůček položený kůží dolů. Podlijeme trochou zeleninového vývaru, zakryjeme a pozvolna pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 90 minut. Občas kontrolujeme a doléváme vývar. Na závěr pekáč

odkryjeme a pečeme kůží nahoru, aby se udělala křupavá kůřička. Výpek podlijeme trochou vývaru a rozmixujeme na omáčku, kterou podáváme k teplému masu.

Ovarové koleno z trouby

vepřové koleno, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 2 lžíce rostlinného oleje, 250 ml černého piva, 2 lžíce medu, 1 lžíce worcesterové omáčky, 1 lžíce sladké papriky, sůl, pepř

Kůži nařízneme do mřížky. Lisovaný česnek smícháme s pivem, olejem, medem, worcesterovou omáčkou a sladkou paprikou. Koleno ze všech stran dobře osolíme a opepříme, vetřeme marinádu, a zasypeme nakrájenou cibulí. Pozvolna pečeme zakryté alobalem v troubě předehřáté na 140 °C podle velikosti kolene asi tři hodiny. V průběhu pečení podle potřeby podléváme vodou nebo vývarem. Jakmile maso změkne, odkryjeme a zvýšíme teplotu na 180 °C, aby se vytvořila kůřička. Dopékáme asi půl hodiny. Podáváme s čerstvým pečivem, nastrohaným křenem, hořčicí a kyselými okurkami.