

SULC - JAK HO ZVLÁDNOUT V JEDNOM DNI

Pátek, 22. února 2019

Pokud jste ochotni mít sulc tužňáčeky a zakalené jablečkové, včec se netrapte s dvoudenní pravou a udělejte to v jedné najednou. Po uvaření a slití v 1/2 varu oberte a rozkrájte maso, nakrájejte zeleninu a vaje směchejte s 1/2 varem a nalijte do formy. Po vychladnutí a ztuhnutí (tady stejně budete muset počkat do druhého dne, s tím nic nenaděláte) se můžete pokusit vrstvu sádla, která vystoupala na povrch, opatrně sekrábnout pryč – anebo ji s plným vřdom plným panákem dnoho šaludoného líčru nechat tam, kde je.

Tahle moje verze receptu na sulc rozhodně není jediný. Pokusím se tedy je shrnout nejčastěji obměny a pak u 3/4 vřs nechám břit pro novéky a kolínka.

Občas se s ká, ške pro sulc jsou dle it rozemletí rozemletí káše, která se pídají do hotové směsi, nebo pomohou vytvořit rosol. Není to tak úplně pravda. Rozemletí káše klidně můžete do sulcu upotřebit, pokud je vím l – to je vyhodit, na sulcovat a rosolovat a v jak velkým vliv má t nebudou. Rosol vznikne i bez nich.

Tě se doporučuje vát na sulc nejen novéky a kolena, ale taky kus vepřoví hlavy. Hlava vím sice trochu zka – 1/2 var, ale pro tvorbu rosolu funguje dobře.

A konečně se do směsi na sulc můžete přidat tolik syrové nakrájené cibule, kyselých okurek nebo v 1/2 varem vajec, jak je vím libo. Stejně tak se můžete rozhodnout nepoužít varem mrkev a raději ji sníst, aby nekazila masovou mozaiku na čezu.

Tohle vřechno nechávím na vřs, dle it je jen a pouze varem maso a z něj vznikl 1/2 1/2 var.

S U
L C - ingredience a postup

1
vepÅ™ovÃ¡j noÅ¾iÅ•ka (750 g)

Å.
1/2
vepÅ™ovÃ©ho kolene (750 g)

Å.
1
lÅ¾iÅ•ka soli

Å.
1
velkÃ¡j mrkev

Å.
1/2
petrÅ¾ele

Å.
2
bobkovÃ© listy

Å.
5
kuliÅ•ek pepÅ™e

Å.
5
kuliÅ•ek novÃ©ho koÅ™enÃ¡-

Å.
ocet
nebo citronovÃ¡j Å¡iÅ¾Ã¡va na dochucenÃ¡-

K podÃ¡vÃ¡nÃ¡:-

Å.
Å•erstvÃ½
chlÃ¡b

Å.
cibule

Å.
zelenÃ¡j
petrÅ¾elka

Å.
ocet
nebo octovÃ¡j zÃ¡livka (ocet naÅ™edÃ¡nÃ½ vodou)

1. Maso
dÃ¡kladnÃ¡, oplÃ¡chnÃ¡te a zbavte zbytkÃ¡ Å¡tÃ¡tin na kÃ¡Å¾i (opÃ¡jenÃ¡m nebo oholenÃ¡m).
VloÅ¾te do menÅ¡Ã¡ho hrnce, kam se vejde natÃ¡sno, zalijte studenou vodou, aby bylo
tÃ¡snÃ¡ ponoÅ™enÃ©, a pÅ™iveÅ•te k varu.

2. Po 3

minutách vřoucí vodu s párou slijte, maso znovu opláchněte a vypláchněte párami i hrncem. Vraťte maso do hrnce, znovu zalijte studenou vodou, osolte lžičkou soli, pádejte vařeno kořením, znovu pávejte k varu a tentokrát vařte 2,5 hodiny. Dbejte na to, aby var byl opravdu měrný, nikoli pákotný.

3. Zeleninu

ostřete, oříkejte, rozkrájte na větší kusy a vhoďte do hrnce k masu. Společně vařte 30 minut.

4. Uvařením

maso a zeleninu vyberte velkou dřevanou lžičkou do misky a vařte 5 minut odstát. Pak ho slijte přes cedník a zkuste párami nerozvařit usazeniny na dně, které se zbavte. Nejprve pámi pokojivě teplotě a potom v lednici nechte do druhého dne jak uvařením suroviny, tak vařte dřevaně vychladit.

5. Druhý

den oberte maso od kostí a kůži a pokrájte ho nadrobno. Na malé kusy nakrájete i uvařenou zeleninu. Z vychladěného vařte vrstvu sídla, která vystoupala na povrch, pak vařte vyklopte do misky a z povrchu odřízněte zbytky usazenin.

6. Podle

toho, jak je v tuto chvíli vařte ztuhlý, zvařte, zda pámebuje ještě trochu svařím, aby rosolovatí silněji. Nezapomejte, že po pámidním surovin se mu poněkud sníží pevnost.

7. Vařte

zahrňte, aby se rozpustil (pokud jste ho svařovali, tak je zahrnit dost) a dochuť octem nebo citronovou šťávou, jak vám vyhovuje, nemusíte kyselit vbec, pokud nechcete.

8. Nakrájením

maso a nakrájenou zeleninu smáchejte s vřavem, nalijte do vhodné nádoby, napáklad do malé pekáči nebo do formy na chleboček, a nechte opat do dalšího dne zatuhnout v lednici. Pro obzvlášť mimořádný dojem zvařte jednoručkou formičky.

Ztuhlý sulc vyklopte na

velký talíř, posypte těmiba nakrájenou cibulkou a zelenou petrželkou, a podívejte s dalšími trochou octa, octovými zálivky nebo s kombinací octa a oleje.

U

vyklápněte - vřím poměně několikavte inová naháměitě nádoby v horké vodě, u podívání pak první chleba.

FLORENTINA