

Sulc se zeleninou

Zdeněk Pohlreich

Ingredience

- 4 vepřové nožičky
- ocet dle chuti
- česnek — 1 stroužek
- 1 šalotku
- ½ pórků
- 1/2 jarní cibulky(zelená část)
- mrkev — 1
- sůl, čerstvě mletý pepř
- celer — 0,5

Postup

Nožičky vložíme do hrnce, zalijeme vodou tak, aby byly ponořené, osolíme a zahříváme k varu. Snížíme teplotu a vaříme na středním stupni 1,5- 2 hodiny do měkka. Česnek a pórek nakrájíme na velmi tenké plátky, mrkev a celer na drobné kostičky. Uvařené nožičky vyjmeme, (vývar si schováme), necháme zchladnout a obereme z nich maso. To nakrájíme najemno a kůži umeleme. Do mísy vložíme maso a kůži, zalijeme 700 -800 ml vývaru z nožiček, osolíme, opepříme, přidáme česnek a zeleninu. Dochutíme octem, solí a pepřem, nalijeme do vaničkové formy a necháme ztuhnout v lednici aspoň tři hodiny. Před podáváním posypeme najemno nakrájenou šalotkou a natí jarní cibulky.

Aby byl sulc co nejlahodnější a pěkně průzračný, vyplatí se první vodu po pár minutách slít. Hotový vývar pak dobře přecedit a dokonale sebrat tuk.