

Sulc

Hanka Bauerová

Ingredience

- 3 až 4 vepřové nožičky
- 1 vepřové koleno
- asi ½ kg kůže (nemusí být)
- syrový prorostlý bůček s kůží
- ocásek
- (něco z toho lze vynechat)
- mrkev — 2
- celer — 0,5
- hrášek
- 1 petržel
- cibule — 2
- 6 pepřů
- 6 kuliček nového koření
- sůl — 2–4 lžíce
- 3 bobkové listy
- ocet — 3 lžíce

Postup

Vše uvaříme v asi 8 litrovém hrnci doměkka. Vývar scedíme a maso rozdělíme na libové a ostatní. Libové nakrájíme na kousky, tučné umeleme. Mleté maso vmícháme do vývaru. Na dno vyšší nádoby dáme libové kousky, proložíme uvařenou, na plátky nakrájenou mrkví a hráškem. Zalijeme vývarem smíchaným s mletým masem. Vychladíme.