

# Hladetina, Žulica, Mrzletina, Aspik

Recept za download



- 4 svinjske nogice
- 1 kg svinjskog jezika
- 1 kg svinjskih srca
- 1 kg svinjskih nogica
- par koža od sušenog mesa(samo radi arome)



## Povrće i začini za hladetinu:

- 250 g mrkve
- 250 g [korjena celera](#)
- 250 g kolerabe
- 150 g korjena peršuna
- 250 g crvenog luka
- 10 [listova lavora](#)
- ½ VŽ [papra u znu](#)
- 3 VŽ [vegéte](#)
- 3 VŽ [octa](#)
- 3 litre vode
- 4 jaja

**Za hladetinu** možete koristiti i svinjske kože, bubreg, svinjski rep.

**Aspik** možete spremiti osim od [svinjetine](#) i sa [piletinom](#). tada svakako uz pileće nogice (koje daju želatinu da se hladetina stisne) koristiti srca, želuce i vratove.

Možete raditi i **mješanu svinjsku i pileću hladetinu**.

U principu **hladetina** ne mora biti samo od mesa, bitno je da je juha napravljena od nečega šta sadrži želatinu; pileće ili svinjske nogice, svinjska koža ili rep.

Postupak pripreme hladetine jednak je za sve vrste.

U posudu stavite povrće, začine i meso. Juhu za hladetinu kuhajte poklopljeno na laganoj vatri.

Pazite na vrijeme kuhanja, svinjske nogice i rep su kuhani dok se meso počne odvajati od kosti, želuci kada ih možete lagano nabosti na vilicu.

Kontrolirajte stalno i kada je koje **meso za hladetinu** gotovo, izvadite ga van.

Svinjske i sušene kože raskuhajte do raspadanja, njih ne jedemo nego služe samo da puste želatinu koja zgušnjava **aspik**.

Sve skupa traje oko 3 sata. Juhu od **kuhanja hladetine** pustite da se malo ohladi (ne do kraja) te pokupite suvišnu masnoću sa vrha.





Kože bacite. Meso odvojite od kosti i narežite ga na kockice.

Jaja skuhaite u tvrdo te ih narežite na ploške te zajedno sa povrćem poslažite na meso za **hladetinu**

Sve skupa zalijte do vrha posude sa vrućom, procijedenom juhom u kojoj se kuhalo meso i povrće.

Jednom kad ste zalili meso sa juhom NE mješajte više. **Aspik ili hladetinu** ostavite na hladnom preko noći da se stisne.

**Hladetinu** režite na kocke i servirajte poliveno [octom](#) (npr. [Aceto balsamico](#)) i [friškim kukuruznim kruhom](#).

