

Hladetina



Za 8 osoba

Od mesa trebamo:

4 svinjske nogice
1 svinjski rep
2 svinjska bubrega
1 kg svinjskih koža
½ kg pilećih želudaca
par koža od sušenog mesa(samo radi arome)



Od povrća i začina:

250 g mrkve
250 g korjena celera
150 g korjena peršina
250 g crvenog luka
10 listova lovora
½ EL papra u zrnu
3 EL vegete
3 EL octa
3 litre vode

U posudu stavite povrće, začine i meso. 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 gotovo izvadite ga van.

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

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



Povrće odvojite, ako želite možete i njega narezati, ja ga ne volim.

Kože bacite.

Meso odvojite od kosti i narežite ga na kockice.



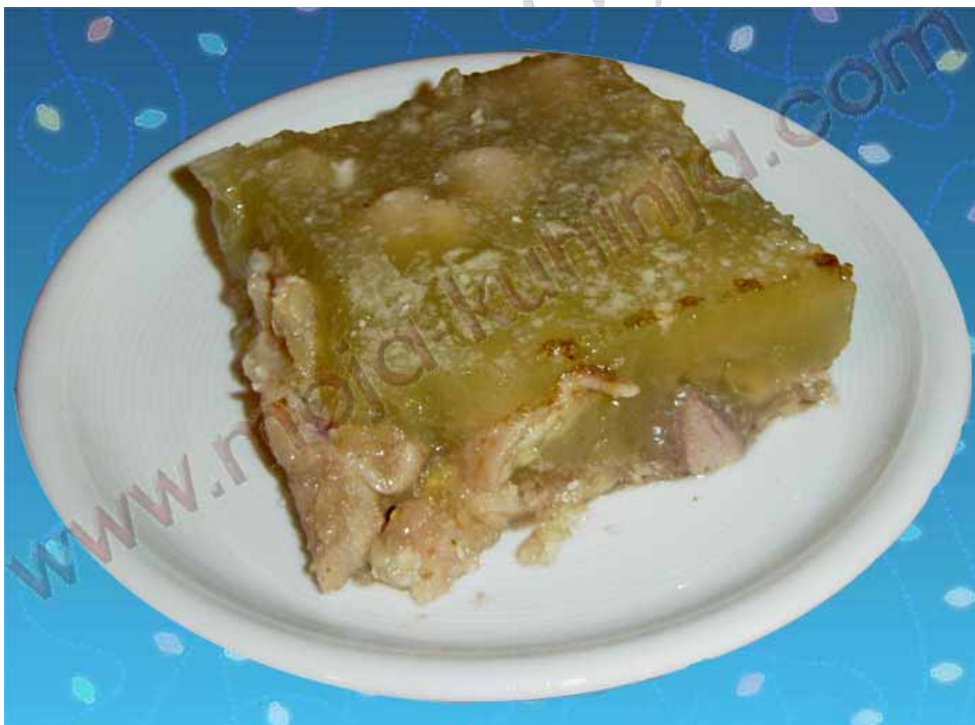
Juhu procijedite

Meso stavite u nisku posudu .

Zalite ga sa MLAKOM juhom.

Jednom kad ste zalili meso sa juhom NE mješajte više.

Ostavite na hladnom preko noći da se stisne.



Režite na kocke i servirajte poliveno sa žlicom octa (npr. acceto balsamico).