

Prezvuršt | Tlačenica | Švargla



- 25% [mesa od glave](#)
- 25% [obrazine](#) (sa čim manje masnoće)
- 25% srca
- 25% svinjski jezik
- na sveukupnu težinu još 20% svinjskih koža

- 3,5% soli
- 1% slatke paprike
- 0,5% ljute paprike
- 0,5% crnog papra.
- na 10 kila smjese 100 gr. češnjaka.



Tlačenica, švargla, presvušt; puno imena za polutrajni mesni proizvod od [svinjskog kuhanog mesa](#). Prezvušt radimo od [svinjskih jezika](#), [svinjskog srca](#), mesnatijeg dijela obrazine, mesa glave te svinjskih koža koje se kuhaju, usitnjuju i zajedno sa začinima pune u svinjski želudac ili debelo crijevo.

Priprema želuca odnosno debelog creva za punjenje prezbušta



Sa **pripremom svinjskog želuca** odnosno **debelog creva** počnite večer prije.

Prije par godina imao sam viška debelih svinjskih crijeva te sam **smjesu za tlačenicu** umjesto u želudac punio u debelo crijevo (ono crijevo u koje se puni smjesa za kulen).

Oduševljen sam, tako sam dobio manje **prezvuršte** veličine 2 - 2,5 kg.

Debelo crevo ako je usoljeno, večer prije dobro operite (koristite rukavice) jer ima prilično neugodan miris.

Pri pranju ga izvrnite, obrežite masnoću (ali oprezno da ne ozljedite stjenku) te dobro isperite.

Stavite ga u posudu sa mlakom vodom u koju ste dodali žlicu octa po litri vode. Ostavite poklopljeno preko noći.

Želudac također izvrnite i dobro operite, on je posebno sluzav i također neugodna mirisa.

Crevo odnosno želudac zna i nakon pranja te kupke u octu ipak imati neugodan miris, ali on sigurno nestaje kuhanjem i kasnijim dimljenjem.

Priprema i kuhanje mesa za tlačenice, švargle, prezvuršte

Sve kože i glavu dobro obrijte nožem da ne ostane nikakvih dlačica. To je jako važno. *Mnogi tlačenicu i ne jedu upravo iz tog razloga šta stalno nailaze na dlačice.*

Uši odrežite i dajte pesekima. To je sama hrskavica i ne valja u prezvurštu. eventulano ih skuhaite sa ostalim mesom, ali ih ne stavljajte u **smjesu za švargle**.

Meso za prezvuršte operite i u većim komadima skuhaite u velikom loncu.

Meso kuhaite u juhi od povrća. Temperatura kuhanja nije bitna, glavno da voda pri kuhanju ne curi iz lonca.

Ja u juhu u kojoj kuham meso za tlačenice dodam i papra u zrnu, desetak lovorovih listova te po kila mrkve, korabe, očišćenog crvenog luka i korjena celera.

Svinjske kože su kuhane kada ih možete lako zdrobiti između kažiprsta i palca, glave dok se meso počne odvajati od kosti, a jezici i srca dok ne postane mekani da propiknuti padaju sa noža.

Kuhano meso izvadite na stol, kojeg ste zaštitili folijom ili jednostavno prerezanim vrećicama za smeće. Juhu ne bacajte.

Meso za švargle ostavite toliko da se ohladi da ga možete rezati.

Nikako nemojte dozvoliti da se potpuno ohladi. Dogodi li vam to ipak, ugrijte ga ponovno u juhi.

Meso za prezvuršte narežite po želji na trake (ako punite u želudac) ili na kocke velike 3-5 cm . Kože samo dobro istrđajte rukama.

Smjesu za prezvuršte začinite te podlijte sa 2-3 litre PROCIJEDENE juhe u kojoj se kuhalo **meso za prezvuršte**. U pola litre juhe izmiksajte **češnjak** štapnim mikserom te također dodajte u **smjesu za švarglu**.

Sve dobro promješajte. Ako je pre ljepljivo ili se jako teško mješa dodajte još juhe.

Prije nego odlučite dodati još začina probajte. *Smjesa za švarglu mora biti po svemu prezačinjena, ali toliko da je možete još jesti. Kuhanjem, odnosno barenjem će se okus razblažiti. Dosta začina izađe van u tijeku kuhanja i prešanja.*

Ako ste odlučili da je smjesa dovoljno začinjena napunite je u crevo odnosno želudac na kojima ste jednu stranu zavezali špagom. Puni se u unutarnju stranu, znači opet preokrenite crevo odnosno želudac.

Tlačenica se puni ako u otvor stavite ljevak (od vodovodne cjevi ili jednostavno od plastične flaše za sok).

Prezvuršte punite i stalno ih sa strane gladite da se masa ravnomjerno rasporedi, nemojte smjesu nabijati šakom iz nutra! *Švargla je puna kada je crevo odnosno želudac 2/3 napunjen.* Zavezite i drugi kraj, i to tako da ga spojite špagom i za donju stranu. **Prezvuršt se mora što više oslanjati da visi na špagi, a manje na koži (da nebi puknuo kada ga vadimo sa kuhanja.**





Kuhanje, odnosno barenje i prešanje prezvušta, tlačenicice, švargli

U posudu za kuhanje nalijemo vodu i ugrijemo je na 70-75 stupnjeva, taman kada se na dnu počinju pojavljivati sitni mjehurići postigli smo pravu temperaturu za kuhanje odnosno pravilno rečeno **barenje tlačenicice** jer se kuha ispod temperature vrelišta. Ako je voda pre vruća crevo će se prekuhati i cijeli **prezvušt** će se raspasti u kuhanju, barenju. Propiknite **prezvušte** sa **TANKOM** čačalicom na par mjesta da počne izlaziti tekućina. **Tlačenicice** objesite na štap i potopite u vruću vodu te ih na konstatnoj temperaturi barite 30 minuta. Pazite da voda ne zakipi. Povremeno lagano promješajte vodu.

Prezvušte nakon kuhanja iz lonca nikako nemojte dizati za špagu nego ih kratko nadignite iz vode i odmah podхватite plitkim tanjurom. Na taj način neće puknuti pri vađenju.

Oprezno izvadite **tlačenicice** na pleh i sada ih probodite više puta štapićem za ražnjiće do sredine, te odmah poklopite daskom i opteretite.

Kao teret upotrebljavam kutiju sa vodom. ***Prednost je u tome da tako možemo lagano povećavati težinu pritiska. Ne opterećujte sa više od 10-tak kila.***

Zajedno ispod jedne daske tiskajte max. 2-3 prezvušta jer su različite visine pa se ne stisnu jednolično.

Ja to izbjegavam raditi vani ako je ispod 5-6°C jer se zbog hladnoće **prezvušt** iz vana pre brzo hladi i onda blokira izlazak tekućine iz sredine. To radim rađe u kuhinji.

Ostavite 12 sati pritisnuto. Dovoljno je pritisnuto kad je **tlačenicica** skroz ukrućena.

[Op. a] Ako vam je **prezvušt** ipak pukao tijekom



kuhanja, nema problema. Navucite preko njega jednu staru najlonku te ga ga takvog stavite po pritisak. Čarapa će držati meso da ne izađe iz creva, ali će propustiti suvišnu tekućinu. [Op. a] Sljedeći dan **tlačenicu** operite je toplom vodom iz vana (da se pokupi sluz) i dobro osušite. **Tlačenicu** možete odmah konzumirati. **Švargla** je bolja nakon 3 dima po 12 sati u roku 7 dana i tjedan dana sušenja na zraku.

moja-kuhinja.com

W

Ako se spremate dimiti, **švarglu** prvo zamotajte špagom kao na slici. Ne vješajte za crevo, nego za špagu.

Sušene prezvuršte oslobodite špaga te ih vakumirajte. **Švargla** dobro podnosi smrzavanje u zamrzivaču.

Prije konzumacije ju otopite ostavivši ga dva dana u frižideru da se polagano odmrzne.





www.moja-kuhinja.com