

ASPIK Z VEPÁOVÁHO KOLENA

Stáda, 07 květen 2008

Jedním ze základních polotovarů ve studené kuchyni byl a zůstává aspik. Dříve se připravoval klasickým způsobem z telecích kůže, papradnů z vepřových kůže, kořenové zeleniny, divokého kořeni, bílků a dalších nevě. Práce to však byla zdlouhavá a náročná na čas.

Doporučuji dbát na to, aby vývar nebyl mastný. Pak by přehlednost aspiku nebyla taková, jakou potřebujeme.

Potřebné ingredience:

1 vepřové uzené koleno

4 barevné papriky

2 lžíce nasekaných bylinek

4 lžíce vinného octa

1 lžíce soli

1 citrón, 2 lžíce cukru

hrst divokého kořeni - bobkový list, nové kořeni a celý pepř

1 sáček sypké želatiny

2 lžíce olivového oleje

Postup:

Uzené koleno ostrým nožem oškrábeme a omyjeme. Vložíme ho do většího množství vody, přidáme divoké koření a uvaříme domů. Koleno pak vyndáme a necháme vychladnout. Pak ho nakrájíme na středně velké kousky a dáme stranou. Asi 600 ml vývaru z kolena přecedíme a nasypeme do nádobky želatinu. Dochutíme octem, solí, cukrem a šťávou z citronu. Necháme ztuhnout na 70°C a pak odstavíme. Papriky omyjeme a nakrájíme na nudličky. Nasypeme je na rozehřátý olivový olej a orestujeme. Do odstaveného ochuceného vývaru přidáme nakrájené maso, papriky, hrubě nasekané bylinky a zamícháme. Směs nalijeme do formy a dáme do chladničky ztuhnout. Poté aspic nakrájíme a ozdobíme bylinkami. Tak co, dali byste si? :-)) Flori@n