

SULC - JAK HO ZVLÁDNOUT V JEDNOM DNI

Pátek, 22. listopadu 2019

Pokud jste ochotni mít sulc tužňák a zakalený, včec se netrapte s dvoudenní pravou a udějte to v jedné. Po uvažení a slití v 1/2 varu oberte a rozkrájte maso, nakrájete zeleninu a vaje směchejte s 1/2 varem a nalijte do formy. Po vychladnutí a ztuhnutí (tady stejně) budete muset počkat do druhého dne, s tím nic nenaděláte) se můžete pokusit vrstvu sádla, která vystoupala na povrch, opatrně sekrábnout pryč - a nebo ji s plným vřdom plným panákem přidat do aludeňho líčku nechat tam, kde je.

Tahle moje verze receptu na sulc rozhodně není jediný. Pokusím se tedy je shrnout nejčastěji obměny a pak u 3/4 vřs nechám břit pro novéčky a kolínka.

Občas se vám ká, že pro sulc jsou dvě litry uvažením rozemleté káše, která se přidá do hotové směsi, nebo vám pomohou vytvořit rosol. Není to tak úplně pravda. Rozemleté káše klidně můžete do sulcu upotřebit, pokud je vám líto je vyhodit, na sulcovat a rosolovat - v jak velkém vlivu mět nebudou. Rosol vznikne i bez nich.

Tě se doporučuje vřit na sulc nejen novéčky a kolena, ale taky kus vřoví hlavy. Hlava vám sice trochu zkalí v 1/2 var, ale pro tvorbu rosolu funguje dobře.

A konečně se do směsi na sulc můžete přidat tolik syrové nakrájené cibule, kyselých okurek nebo vřených vajec, jak je vám líbo. Stejně tak se můžete rozhodnout nepoužít vřenou mrkev a raději ji sníť, aby nekazila masovou mozaiku na vřezu.

Tohle vřechno nechám vám na vřs, dvě litry je jen a pouze uvažením maso a z něj vzniklé 1/2 v 1/2 var.

S U
L C - ingredience a postup

1
vepÅ™ovÃ¡j noÅ¾iÅ•ka (750 g)

Å.
1/2
vepÅ™ovÃ¡ho kolene (750 g)

Å.
1
lÅ¾iÅ•ka soli

Å.
1
velkÃ¡j mrkev

Å.
1/2
petrÅ¾ele

Å.
2
bobkovÃ© listy

Å.
5
kuliÅ•ek pepÅ™e

Å.
5
kuliÅ•ek novÃ©ho koÅ™enÃ¡-

Å.
ocet
nebo citronovÃ¡j Å¾iÅ¾Ã¡va na dochucenÃ¡-

K podÃ¡vÃ¡nÃ¡:-

Å.
Å•erstvÃ½
chlÃ¡b

Å.
cibule

Å.
zelenÃ¡j
petrÅ¾elka

Å.
ocet
nebo octovÃ¡j zÃ¡livka (ocet naÅ™edÃ¡nÃ½ vodou)

1. Maso
dÃ¡kladnÃ¡j oplÃ¡chnÃ¡te a zbavte zbytkÃ¡ Å¡tÃ¡tin na kÃ¡Å¾i (opÃ¡jenÃ¡m nebo oholenÃ¡m).
VloÅ¾te do menÅ¡Ã¡ho hrnce, kam se vejde natÃ¡sno, zalijte studenou vodou, aby bylo
tÃ¡snÃ¡j ponoÅ™enÃ©, a pÅ™iveÅ•te k varu.

2. Po 3

minutách vřoucí vodu s párou slijte, maso znovu opláchněte a vypláchněte párami i hrncem. Vraťte maso do hrnce, znovu zalijte studenou vodou, osolte lžičkou soli, pádejte vařeno kořením, znovu pávejte k varu a tentokrát vařte 2,5 hodiny. Dbejte na to, aby var byl opravdu měrný, nikoli pákotný.

3. Zeleninu

ořte, ořte, rozřte na větší kusy a vhořte do hrnce k masu. Spolešně vařte 30 minut.

4. Uvařeno

maso a zeleninu vyberte velkou dřevanou lžičkou do misky a vařte 5 minut odstát. Pak ho slijte přes cedník a zkuste párami nerozvařit usazeniny na dně, ať se zbavte. Nejprve pámi pokojově teplotě a potom v lednici nechte do druhého dne jak uvařeno suroviny, tak vařte dřív vyčladit.

5. Druhý

den ořte maso od kostí a kůži a pokrřte ho nadrobno. Na malém kousky nakrřte i uvařenou zeleninu. Z vychladěného vařte seberte vrstvu sídla, která vystoupala na povrch, pak vařte vyklopte do misky a z povrchu ořte zbývající usazeniny.

6. Podle

toho, jak je v tuto chvíli vařte ztuhlý, zvařte, zda pámebuje ještě trochu svařím, aby rosolovatí silněji. Nezapomeřte, že po pámi surovin se mu poněkud sněží pevnost.

7. Vařte

zahřte, aby se rozpustil (pokud jste ho svařovali, tak je zahřtí dost) a dochuřte octem nebo citronovou šťávou, jak vám vyhovuje, nemusíte kyselit vůbec, pokud nechcete.

8. Nakrřeno

maso a nakrřenou zeleninu směřte s vařím, nalijte do vhodné nádoby, např. dřív do malého pekáku nebo do formy na chlebořek, a nechte ořt do dalšího dne zatuhnout v lednici. Pro obzvlášť mimořádný dojem zvařte jednoručně formičky.

Ztuhlý sulc vyklopte na

velký talíř, posypte těmbo nakrřenou cibulkou a zelenou petrželkou, a podřte s další trochou octa, octově zřlivky nebo s kombinací octa a oleje.

U

vyklápně vřím poměně nřkolikavteřinově nahřtí nádoby v horké vodě, u podřvřně pak řerství chleba.

FLORENTINA