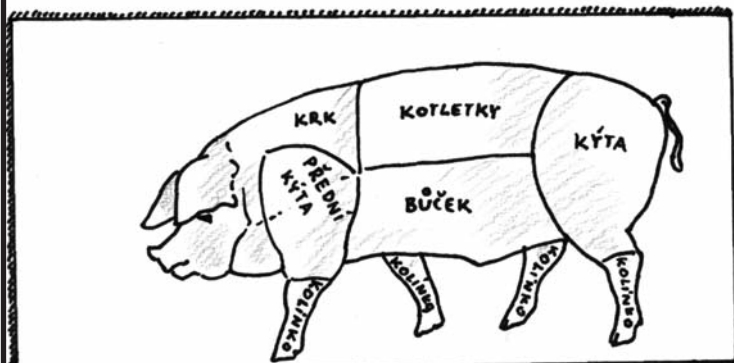
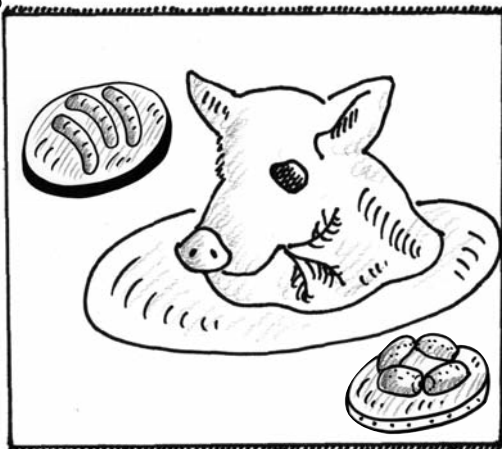


# VEPŘOVÉ MASO



## Vepřové maso

### Jazyk s majonézou

2 vejce uvařím na tvrdo, žlutky vyloupnu, nožem je dobře rozetru a dám do porcelánového hrnku, přidám lžičku hořčice, kousíček utřeného celeru, půl ustrouhané cibulky, syrový žloutek, maličko pepře, jednu šestnáctinu litru čistého salátového oleje a dobrého octa, trošku soli, vše velmi dobře rozšlehám a vleji do porcelánové mísy. Uvařený studený jazyk nakrájím ostrým nožem na tenké plátky a dám je do majonézy. K majonéze možno přidati též 2 kolečka citronu a strouhaný křen.

### Vepřové na kmíně

Na rendlíku se rozpění cibule na sádle. Na zezlátlé cibuli se dá rozdělené maso na díly a dusí se do zlata. Pak se přidá špetka kmínu, podleje horkou vodou a dusí se do měkka. Jako příkrm hodí se k tomu opečené brambory.



### Dobrá a levná huspenina

Dáme do vody vařiti kousek rypáčku, vepřové ucho, 1 nožičku telecí a jednu vepřovou. Přidáme k tomu celou cibuli, kousek česneku, 5 zrněk pepře a 1 bobkový list a sůl. Když maso změklo, vydáme je a pokrájíme na menší kousky a vložíme je do libovolné formy neb misky a polévku, kterou jsme nechali chvíli ustátí, na ně nalejeme. Postavíme vše do chladna, aby huspenina ztuhla.

### Pečené osrdí, kořínek

Očištěné osrdí uvaříme ve slané vodě s pokrájenou cibulí, petrželí, mrkví a bobkovým listem. Uvařené pokrájíme na nudličky. Pak utřeme kousek másla nebo sádla, přimícháme 1–2 vejce, trochu majoránky a pepře, jednu namočenou housku a půl strouhané a vše smícháme dohromady. Vymažeme rendlík nebo formu, vysypeme ji houskou a míšeninu do ní nalejeme a pečeme hodinu v troubě. Podáváme k tomu kaparovou nebo sardelovou omáčku.

### Smažené řízky ze šunky

Ze syrové šunky pokrájíme na prst silné řízky a necháme je přes noc v mléce odležet. Před přípravou je osušíme, naklepeme nožem, smočíme ve vejci a v housce

# Vepřové maso

obalíme. Smažíme je na sádle, másle nebo margarínu.

## Vepřová kýta na sardeli

Maso z kýty nasolíme, protáhneme slaninou a utřenou sardelí a navrch pomažeme máslem. Na rendlíku rozpálíme slaninu a pokrájenou cibulku v ní napěníme, maso do toho vložíme a za občasného podlévání dusíme do měkka.

Potom maso vyndáme a omáčku zalijeme kyselou smetanou, do které jsme rozšlehali 1 lžičku mouky a když se povaří, procedíme ji na pokrájené maso. Podává se s houskovým knedlíkem.

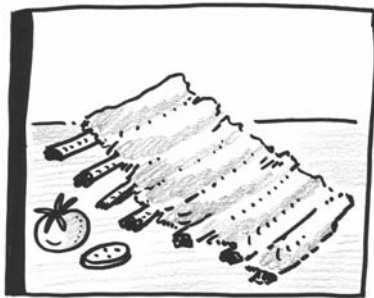
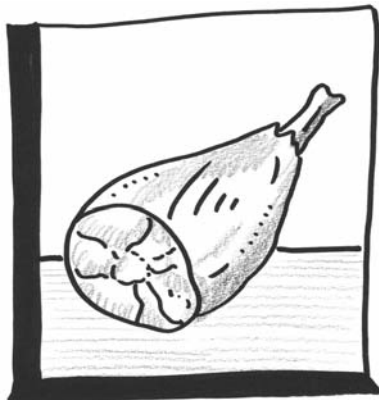
## Vepřové s červeným vínem

3/4 kg vepřového libového masa se dá na rozpálenou slaninu, na kousky nakrájenou, nakrájí se na drobně 2 cibule a do žluta se zapeče, aby měla omáčka pěknou

barvu. Pak se rozstrouhá malá mrkev, malá petržel a kousek cecele a 2 tabulky perníku. Vše se nechá hezky povařit, pak se přidá na maso a přilije se 1/8 červeného vína. Chutná dobře s houskovým knedlíkem.

## Vepřová žebírka s hořčicí

V rendlíku rozpálíme máslo, na kterém napěníme rozkrájenou cibulku a mrkev. Žebírka naklepeme, osolíme a vložíme do rendlíku a po obou stranách je necháme opécti, načež je zalijeme vodou, lžičkou octa, přidáme celý pepř a hřebíček a dusíme je do měkka. Potom je vyndáme a upravíme omáčku. Umícháme 2 na tvrdo uvařené žloutky se 3 lžičkami hořčice, přidáme lžičku sardelového másla, lžičku stolního oleje, trochu pepře a sekané zelené petrželky. Vše dobře se šťávou promícháme a vychladlé maso tím zalijeme. Podává se studené. Chutný je k tomu též aspik.





## Vepřový nadívaný bůček

Libový bůček ostrým nožem nařízneme, uděláme hlubší kapsu a naplníme ji touto nádivkou: Tři žemličky v mléce namočené rozetřeme s kouskem másla, přidáme 2 celá vejce, trochu květu, muškátového oříšku, zelené usekané petrželky a dle potřeby strouhané housky. Naplněná kapsa se silnou nití zašije. Kůžička na povrchu se opatrně pokrájí na kostečky, aby se vypekla a maso se v troubě ostře peče a občas se vodou podlévá. Podává se k němu zelí a knedlík.

## Guláš pečený

Velké brambory se oloupají, nakrájí na kousky a osolí. Tři čtvrti kg vepřového se nakrájí na kousky a také osolí. Dvě velké cibule se rozkrájí. Na dno rendlíku se dá s masem sejmutá kůže na kousky rozdělená, na to vrstva bramborů, masa, cibule a navrch brambory, pokladou se kousky sádla, zalijí do tří čtvrtin rendlíku vodou a pod poklicí v troubě skoro dvě hodiny dusí.

## Vepřové kotlety na paprice

Každá kotleta se osolí, naklepe, moukou popráší a rychle na rozpáleném sádle do červena opeče po obou stranách. Pak se vloží

do jiného rendlíku, na kterém se nechá zažloutnout půl krájené cibule. Opečené kotlety se pak tam vloží, podlijí vodou, kterou se vypláchla omeletová forma, na které se kotlety opékaly, načež se přidá na špičku nože papriky a dusí se kotlety do měkka, což trvá u mladého masa asi půl hodiny. Poté se zalijí kyselou smetanou a uvaří se noky jako příloha.

## Vepřové kotlety na cibulce

Vepřové kotlety naklepeme, nasolíme a necháme půl hodiny ležet. Do růžova zpěníme usekanou cibulku, přidáme růžovou nepálivou papriku, kotlety na ni vložíme a dusíme přiklopené. Když jsou měkké, omáčka se zapráší, nechá ještě povarit a kotlety se pak poda-

