Recept na sulc pro svatého Mikuláše

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-sulc-pro-svateho-mikulase.html

Každoročně, vždy začátkem adventu na svátek svatého Mikuláše tradičně vaříme sulc. Je to milá rodinná připomínka, že budou brzo vánoce. Sulc je vlastně kořeněný aspik či rosol ze silného masovo - zeleninového vývaru, proložený vařeným vepřovým masem a zeleninou. Masem nešetříme. Na první pohled vás musí upoutat větší kousky masa, zelenina sem tam a aspik má funkci jen to vše spojit dohromady.

Množství masa se odvíjí od toho, kolik chceme sulcu dělat, záleží také na obsahu jednotlivých nádob, ve kterých bude sulc připravován.

Na níže uvedené množství masa použijeme 3 litry vody a za pár hodin z toho bude 2-3 misky, bohatě zaplněné masem a zalité báječně chutnajícím vývarem.

Na přípravu sulcu budeme potřebovat

- 1 vepřové koleno
- 2 nožičky (nemusí být)
- několik kůží (dají se sehnat u řezníka)
- 0,5 kg vepřové plece
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 2 bobkové listy
- 3 větší mrkve
- ½ větší celerové bulvy
- 7 kuliček nového koření
- 7 kuliček černého pepře
- 1 vrchovatá čajová lžička kmínu
- sůl
- 3 litry vody
- 2 ks naložených kyselých okurek
- 6 lžic octa (je to individuální, raději ochutnávejte, přilít se dá vždy)
- plátková želatina 2 ks po 10g (pro jistotu)

Postup

Do velkého hrnce dáme koleno a nožičky. Zalijeme studenou vodou, přidáme přepůlené bobkové listy, kuličky pepře a nového koření, kmín a sůl.

Od bodu varu zvolna vaříme 45 minut. Pak do hrnce přidáme kůže, vepřové maso z plece, přepůlenou cibuli a přepůlené stroužky česneku. Hrnec přiklopíme a vaříme další 2 hodiny.

Obsah hrnce občas promícháme, aby se maso nepřichytilo ke dnu. Na posledních 20 minut přidáme do hrnce celou mrkev a nenakrájený celer.

Maso by na konci vaření mělo odpadat od kosti a mělo by být velmi měkké.

Maso vyndáme a necháme vychladnout. Chladné maso obereme a vše nakrájíme na menší kousky, včetně kůží.

Vývar přecedíme a postupně přidáváme lžíce octa tak, jak má každý rád. Případně dosolíme.

Pro přípravu želatiny použijeme částečně vychlazený vývar, nikdy ne vodu a připravíme ji dle návodu.

Vše promícháme s vývarem a necháme mírně vychladnout. Než se maso uvařilo, připravili jsme si 3 větší misky.

Na dno každé misky dáme jemně nakrájenou kyselou okurku, jemné plátky uvařené mrkve a nakrájenou masovou směs.

Mrkev i kyselou okurku krájíme na opravdu tenké (delikátní) plátky.

Zkušenost: Jednou jsem jedla na návštěvě sulc. Okurky byly nakrájeny na asi centimetrové špalíky a mrkev byla nedovařená. Byla jsem zklamaná, protože mám sulc velmi ráda.

Do každé misky vlijeme 3-4 naběračky připraveného a ochuceného vývaru. Lžící obsah misek promícháme a zbylý vývar následně rozdělíme do misek.

Do druhého dne necháme ztuhnut na chladném místě.

Sulc u nás podáváme většinou ochucený solí, čerstvě umletým pepřem, octem naředěným s vodou v poměru 1:1 a čerstvým chlebem.

Báječně k tomu chutná i jarní cibulka nebo nakrájené kroužky z větší cibule.

Už teď polykám. A nevařte ho jen pro sebe, obdarujte rodinu a přátele. Třeba jako dárek na svatého Mikuláše.