

Vepřenky s cibulí

<https://varimesmarcelou.cz/veprenky-s-cibuli>

Vepřenky byly hvězdou socialistického rychlého občerstvení. Chodili jsme na ně v Plzni do bufetu ve Škroupově ulici. Tehdy šly na dračku. Pokud si pamatuji, vepřenky s cibulí, hořčicí a krajícem chleba byly chutné, pikantní a nejedla jsem je téměř třicet let. Tak hurá na vepřenky a retro vzpomínky.

Na přípravu 22 ks vepřenek s cibulí (45-50 g) budeme potřebovat

- 750 g [vepřové](#) pečeně nakrájené na větší kostky
- 100 g plátků bílého pečiva (měla jsem rohlíky nakrájené na plátky)
- 1 dl studené vody
- 60 g uzeného [špeku](#) nakrájeného na plátky
- 12 g soli
- 2 g mletého černého pepře
- 2 čajové lžičky mleté sladké papriky (vrchem)
- 2x na špičku nože [kajenského pepře](#) (nebo každý dle své volby)

Na dozdobení

- Obyčejná hořčice (plnotučná)
- 1 větší [cibule](#) nakrájená na měsíčky
- Zelené konce [jarní cibulky](#)

Nezapomeneme na

- Mlýnek na maso
- Olej na smažení

Postup přípravy vepřenek s cibulí

Do misky vložíme plátky rohlíků (nebo jiného bílého pečiva) a polijeme je 1 dl studené vody. Pečivo necháme nasát všechnu přidanou vodu.

Na mlýnku nameleme kostky [vepřové pečeně](#), plátky slaniny i vlhké pečivo. Do každé dávky vždy vkládáme část masa, část [špeku nebo slaniny](#) a část vlhkého pečiva.

Namletou směs vložíme do mísy, přidáme 12 g soli, 2 g mletého černého pepře, 2 čajové lžičky mleté sladké papriky a [kajenský pepř](#) (každý podle své volby).

Masovou a okořeněnou směs dobře propracujeme vidličkou s delšími hroty tak, aby hmota byla kompaktní.



Z masové směsi navlhčenýma rukama tvarujeme kuličky, které v dlaních mírně zploštíme. Každá by měla vážit 45-50 g.

V pánvi rozpálíme olej. Teplotu zahřátí kontrolujeme ponořením párátko do oleje. Budou-li se nám okolo párátko tvořit bublinky, je olej připravený ke smažení.

Do oleje vkládáme vepřenky a smažíme je po obou stranách do zlatova. Hotové usmažené vepřenky pokládáme na papírové utěrky, aby odsály přebytečný tuk.



Každou usmaženou vepřenku před podáváním potřeme obyčejnou (plnotučnou) hořčicí, poklademe několika měsíčky [cibule](#) a dozdobíme nakrájenými zelenými konci [jarní cibulky](#).

K teplé verzi vepřenek můžeme podávat [brambory](#) ([šťouchané](#), opečené klíny, [kaši](#)) nebo ke studené verzi krajíc chleba. A my starší si ještě nalijeme sklenici piva, nejlépe toho z Plzně.