Recept na výrobu chutné domácí tlačenky

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-vyrobu-chutne-domaci-tlacenky.html

Tlačenka - to je další velmi oblíbený produkt z naší domácí zabijačky, který nesmí chybět vedle jitrnic, jelit, guláše či polévky ve výslužce. Tlačenka s cibulí, octem a pivem je náramná pochoutka. Ale než tahle slečna ve světlém nebo tmavém hávu vznikne, chvíli to trvá.

Základem pro výrobu tlačenky je opět ovar nakrájený na úhledné kostky.

Tlačenku připravujeme ve dvou variantách – světlou a tmavou.

Suroviny na výrobu 1 kusu (cca 3 kg):

- maso z obraného kolena
- 1 kg vepřového masa z plece
- srdce
- oloupaný uvařený jazyk
- játra (jen pro doladění chuti)
- 0,5 kg vařených kůží z nožiček, kolene, případně hlavy nebo boku
- 1 polévková lžíce usmažená cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 l vývaru z kůží bez tuku
- 45 g soli
- 5 g majoránky
- 7 g pepře
- 7 g nového koření
- 1 sáček na tlačenku
- 0,25 l přecezené krve (na tlačenku tmavou)
- potravinářský provázek

Příprava

Uvařené maso z kolene, plece, uvařené srdíčko, jazyk a játra úhledně nakrájíme na kostky o velikosti 2×2 cm.

Vařené kůže nameleme. V organizmu blahodárně působí na naše vlasy, nehty i chrupavky v pohybovém ústrojí a umleté v konečné fázi krásně propojí všechny ingredience. Je to taková přírodní želatina.

Na závěr, dle vlastní chuti, do směsi přidáme sůl, mletý černý pepř, majoránku, mleté nové koření, utřený česnek, smaženou cibulku a několik velkých naběraček silného přeceděného vývaru.

V případě potřeby přilijeme další vývar, směs musí mít řidší texturu asi jako polévka s kusy masa.

Promícháme a ochutnáme, zda má silnou a pikantní chuť. Případně dochutíme solí, ta se v tlačence krásně rozloží.

Není nic horšího, než chuťově mdlá tlačenka.

Takto připravenou směs naplníme do sáčku na tlačenku.

POZOR: Konce sáčku pevně zavažte, aby při vaření nevznikaly ztráty a tlačenka nevytekla do vody.

Tmavá tlačenka

Teď je čas, připravit si tlačenku tmavou.

Z dětství si pamatuji, že tlačenková směs se plnila i do kuchyňsky upraveného žaludku. My ale žaludek používáme na výrobu báječné polévky na způsob dršťkové.

Vezmeme tedy zbylou směs na světlou tlačenku a přilijeme do ní přeceděnou krev, zamícháme a plníme do sáčků. Opět pevně uvážeme.

Vaření tlačenky

Venkovní kotel, ve kterém se vařily všechny ty zabijačkové dobroty, naplníme studenou vodou, kterou přivedeme k varu.

Tlačenky, zavěšené na velké měchačce (světlé i tmavé), ponoříme do vroucí vody, tím se voda lehce ochladí, přestane vřít a dále vaříme při 90°C.

Světlá tlačenka se vaří cca 2 hodiny, my vždycky přidáváme ještě 15 minut, pro jistotu.

Světlé tlačenky vyndáme a položíme je na plechy na pečení a každých 30 minut je obracíme, aby tuk nebyl ztuhlý na jedné straně, ale aby prostoupil rovnoměrně celou tlačenkou.

Tmavou tlačenku, protože je tam přítomna syrová krev, vaříme o 45 minut déle. I ty po uvaření vyndáme a položíme na připravené plechy a i s nimi otáčíme.

Chladnutí trvá dlouho, ale výsledný chuťový i estetický efekt za to stojí.

Tlačenku, tmavou i světlou, podávejte s cibulí, čerstvě namletým pepřem, lehce posolenou a zakápnutou octem, který jsme naředili v poměru 1:1 s vodou.

Tuhle báječnou dobrotu doprovoďte čerstvým chlebem a sklenicí vychlazeného piva.

TIP: Pro ty z vás, kteří by chtěli vyzkoušet něco jiného – nového a delikátního, mám připravený lahodný dressing na tlačenku.

Na výrobu dressingu budeme potřebovat

- 30 ml olivového oleje
- 1 vrchovatou čajovou lžičku kvalitní hrubozrnné hořčice
- 2 kolečka chilli papričky (asi 2 mm silná)
- hrubozrnnou sůl a pepř
- nasekanou pažitku
- jemně nakrájené čerstvé lístky tymiánu

Papričku na jemno nasekejte a všechny suroviny promíchejte.

Nechte hodinu odstát na chladném místě, aby se všechny chutě propojily.