Pomazánka z vařeného vepřového kolena, slaniny a křenu

https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanky/pomazanka-z-vareneho-veproveho-kolena-slaniny-a-krenu.html

Pomazánka z vařeného kolena je velmi lákavé pohoštění. Je výborná i k snídani nebo jako studená večeře s čerstvým salátem. Vyzkoušejte a uvidíte, že se k receptu budete rádi vracet.

Přípravu pomazánky rozdělíme na dvě části

- Uvaření vepřového kolena
- Přípravu pomazánky

Na vaření vepřového kolena si připravíme

- 1 vepřové koleno přední, ze kterého použijeme do pomazánky 300 – 350 g libového masa
- 1 cibuli
- 2 bobkové listy
- 4 kuličky nového koření
- 5 kuliček černého popře
- 1 mrkev
- ¼ celeru
- 2 rozpůlené stroužky česneku
- 1 čajovou lžičku soli

Na výrobu pomazánky si připravíme

- 300-350 g libového masa z již připraveného uvařeného vepřového kolena
- 150 g libovější anglické slaniny
- 2-4 polévkové lžíce nastrouhaného křenu (podle chuti každého strávníka)
- 2 jarní cibulky nebo 2 výhonky cibule zimní
- Svazek petržele plocholisté bez stonků
- 50 g plnotučné hořčice (=1 polévková lžíce vrchovatá)
- 200 ml husté zakysané smetany (= celý kelímek)
- 2 čajové lžičky šťávy z citronu
- 1 čajovou lžičku soli
- Pepř

Dále budeme potřebovat

- Hrnec na vaření kolena
- Mlýnek na maso
- Mísu na přípravu pomazánky
- Struhadlo na křen

Postup přípravy pomazánky

Přední vepřové koleno vložíme do hrnce s vodou, přidáme na čtvrtky nakrájenou cibuli, přelomené bobkové listy, kuličky nového koření a pepře, na špalíčky nakrájenou mrkev, proužky celeru a

rozpůlené stroužky česneku. Celou várku osolíme 1 čajovou lžičkou soli.

Osolíme a dáme vařit. Koleno vaříme do měkka. Klasickým způsobem 2,5 – 3 hodiny. Maso musí být měkké a po rozkrojení musí odpadat od kosti.

Použitím tlakového hrnce zkrátíme dobu vaření na 1,5 hodiny.

Po uvaření koleno vyndáme z hrnce a necháme zchladit na teplotu takovou, že s ním budeme moci pracovat a obrat maso z kostí. Použijeme pouze libové maso. Kůži a tuk necháme stranou.

Vývar nevylévejte, uvařte z něj vydatnou polévku. Například ovarovou s majoránkou a kroupami.

Libové maso z předního kolena nameleme na masovém strojku do mísy společně se 150 g libové anglické slaniny.

Postupně přidáme nastrouhaný křen (každý podle svojí chuti), na jemno nasekané jarní cibulky, nasekaný svazek propláchnuté plocholisté petrželky. Směs v míse doplníme vrchovatou polévkovou lžící plnotučné hořčice a 200 g zakysané smetany.

Osolíme, opepříme a na závěr přidáme podle chuti citronovou šťávu.

Se solí opatrněji, namletá anglická slanina má v sobě soli dostatek.

Vše důkladně promícháme. Ochutnáme a případně přidáme křen, hořčici, pepř či sůl.

Výsledná konzistence pomazánky by měla být taková, abychom ji mohli například přímo nabírat upečenými chlebovými tyčinkami s kmínem.



Vymíchaná pomazánka
Zdroj: Marcela Hackerová

Chlebové tyčinky s kmínem jsou totiž vhodnou přílohou k této pomazánce. Ale nejen chlebové tyčinky. Výborně pomazánku doplní i čerstvý chléb nebo opečené tousty.

V sezóně medvědího česneku bude ideální do pomazánky k petrželce přidat i na jemno nasekaný medvědí česnek.

Připravíte-li pomazánku z vepřového kolena a křenu pro přátele, na párty či jiné oslavy, nebudete litovat. S chlebovými tyčinkami, pivem či vínem určitě na talíři nezbyde.