

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 nastrohaného křenu (podle chuti každého strávnicka)
- 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, opeříme 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.