Vepřenky s cibulí

https://www.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 párátka do oleje. Budou-li se nám okolo párátka 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.