

# Recept na výrobu chutné domácí tlačanky

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

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

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

Tlačanku 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 lžice 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 tlačanku
- 0,25 l přecezené krve (na tlačanku 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 preceděného vývaru.

V případě potřeby přilijeme další vývar, směs musí mít řidší texturu asi jako polévka s kusu 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 tlačanka.**

Takto připravenou směs naplníme do sáčku na tlačanku.

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

## Tmavá tlačěnka

Teď je čas, připravit si tlačěnku tmavou.

Z dětství si pamatuji, že tlačěnková 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 tlačěnku a přilijeme do ní přeceděnou krev, zamícháme a plníme do sáčků. Opět pevně uvážeme.

## Vaření tlačěnky

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

Tlačěnky, 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 tlačěnka se vaří cca 2 hodiny, my vždycky přidáváme ještě 15 minut, pro jistotu.

Světlé tlačěnky 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 tlačěnkou.

Tmavou tlačěnku, 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.**

Tlačěnku, 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 doprovodte 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 tlačěnku.**

## 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.