Rilletes

Pomazánka (vytvořil*a Orl¡k)

název	množství (na 8.0 porcí)	
Maso - vepřové	2 kilogramy	převaha krkovice/plece, část bůček
Maso - hřbetní sádlo	1 kilogramy	
Víno bílé	200 mililitry	
Koření - bobkový list	10 kusy	plus další voňavé věci (tymián, a jiné, co louka dá)
Chléb [bochník]	1 kusy	

návod k přípravě

Velmi pomalé vaření, nejlépe aby to samo bublalo na kraji večerního ohně až do rána. Sádlo nakrájet na kostky 2cm, maso na o kousek větší kostky. Kůži z bůčku nechat v celku. V litině vyškvařit sádlo, přidat maso, víno, sůl, pepř, vonné byliny. Napřed nechat vařit odkryté, pak dlouho (3h) dusit pod poklicí, občas zamíchat. Pak bez poklice zvolna odvařit vodu (2h). Silným promícháním se roztrhá maso na pomazánku. Možno sežrat za tepla. Po vychladnutí namazatelné na chleba.

úkoly

recept nemá úkoly