

Hladetina za božićni doručak



 Simple

Moje sjećanje daleko seže, ali ne pamtim božićni doručak bez dvije delicije: prokuhane kobaje Ravlić (one s dva dima ?) s ljutim hrenom i hladetine. Prvo klopa, a onda se pokloni otvaraju... Ovo je moja prva hladetina od svinje, a ovo su moji 'tips&tricks':

Sastojci:

svinjske nogice
svinjske uši
svinjska koža
1 crveni luk
nekoliko režnjeva češnjaka
papar
mljevena paprika

Mi kuhamo hladetinu tradicionalno od dimljenog mesa. Ja imam Tomu koji mi uvijek ubaci meso na 2 dima pred blagdane, a vi se snađite ☺ Hladetine možete praviti i od svježeg, ali onda nema onog 'schmecka'.

Natopite meso u velikom loncu dan prije. Ocijedite i nasijecite na manje komade te isperite nekoliko voda sve dok voda ne bude čista. U lonac od 20-25 litara nasipajte vodu do vrha i kuhajte na laganoj vatri 5 sati. Ja skidam pjenu, bude bistra poslije i ljepša u zdjelici. Dodajte 1 luk malo zarezan u ljusci. Kuhajte dalje i malo posolite.

Sada radite test, izvadite malo tekućine na tanjur i iznesite van, ako se stisne nakon nekog vremena, gotovo je. Ja sam kuhala 8 sati. U zdjelice na dno stavite malo sjeckanog češnjaka i razlijte grabilicom toplu 'juhu'. Na vrh svake zdjelice stavite prstohvat paprike mljevene paprike i ostavite na hladnom. Čuvajte je na hladnom pa će biti ukusna i za Novu godinu ?

Dobar tek!



