

# Recepty z Hlučínska – Zabíjačka

## Kuchařka z Hlučínska

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

*Vybrané recepty pokrmů připravovaných na zabíjačkách.*

Str. 134

### Pajšl

500 g vepřových plic, 1 malá cibule, 60 g hladké mouky, 40 g másla, 250 g kysané smetany, cukr, ocet a sůl podle chuti, 1 kyselá okurka, 10 kuliček celého pepře, 5 kuliček nového koření a bobkový list.

Plíce zbavené hrtanu namočíme na chvíli do teplé vody. Potom opláchneme a vaříme v osolené vodě s cibulí a kořením. Měkké plíčky scedíme, necháme vychladnout a drobně pokrájíme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme vývarem z plíček, dobře rozmícháme a povaříme. Potom přidáme pokrájené plíčky, kysanou smetanu, případně nadrobno nakrájenou okurku, podle chuti přisladíme, přikyselíme či přisolíme a krátce povaříme.

Str. 136

### Zabíjačkový guláš

Zabíjačkový guláš byl a dodnes je jako tradiční jídlo podávané při domácí zabíjačce

200 g vepřového bůčku, 200 g laloku, 1 ledvinka, půl vepřového srdce, 100 g cibule, 40 g sádla, 2 – 3 stroužky česneku, 50 g vepřového mozečku, 20 g hladké mouky, mletá paprika, mletý pepř, kmín, sůl.

Na kousku sádla zpěníme sekanou cibuli, přisypeme mletou papriku a zamícháme. Přidáme na kostky pokrájené maso, srdce, ledvinu a za stálého míchání opečeme. Potom podlijeme vývarem z ovaru nebo vodou, okořeníme mletým pepřem a kmínem, osolíme a dusíme. K poloměkkému masu přidáme jíšku, rozetřený mozeček, česnek, osolíme a dodusíme vše doměkka. Podáváme s chlebem nebo slanými houskami.

Str. 135

### **Huspenina (Sulc)**

500 g masa z vepřové hlavy, 1 větší cibule, 1 nožička, 300 g vepřových kůžiček, kousek jazyka a jater, 1 mrkve, 1 petržel, kousek celeru, bobkový list, 5 kuliček celého pepře, 1 kulička nového koření, ocet sůl, šunka

Maso se zeleninou uvaříme doměkka, dokud neodpadává od kosti, potom opatrně vyjmeme, rozkrájíme na kostičky a vrátíme do přecezeného vývaru. Okyselíme octem, zamícháme a vlijeme do formy nebo pekáče. Necháme ztuhnout

Str. 132

### **Jelítková polévka**

1 l vody, 200 g vepřového masa bez kostí, 1 větší jelítko. 30 g sádla, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 1 střední cibule, 30 g másla, 30 g krupky, sůl, mletý pepř, majoránka, česnek

Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené maso a necháme osmahnout. Podlijeme vodou, osolíme a dusíme téměř doměkka. Pak přidáme očištěnou, drobně nakrájenou zeleninu, trochu pepře a majoránky, 2 stroužky česneku utřeného se solí, dolijeme vodou na potřebné množství a vaříme asi 20 minut. Nakonec v polévce rozmícháme obsah jelítka a krupky, které jsme předtím uvařili zvlášť v osolené vodě a promastili máslem.