

Lidová příprava vnitřností, neboli "Pajšl"

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:10

Popis

V osolené vodě vaříme všechnu zeleninu, cibuli, pepř, nové koření, bobkový list a špetku tymiánu. Přidáme jazyk, srdíčko, játra, ledvinky, plíčky (vše co máme nebo chceme) a uvaříme do měkka. Maso vyjmeme zvlášť. Vývar procedíme a zavaříme do něj dobrou máslovou jíšku, přidáme smetanu, trošku octa a povaříme. Do omáčky vložíme drobně pokrájené vnitřnosti a prohřejeme. Podáváme s knedlíkem. Tento postup se uplatnil i při úpravách domácího králíka.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/lidova-priprava-vnitrnosti-neboli-pajsl.html>