

# VEPŘOVÁ LÍČKA NA ČERVENÉM VÍNĚ S TYMIÁNOVÝMI NOKY

KLASICKÝ RECEPT FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ. POMALU VAŘENÉ JÍDLO S RYCHLÝM KONCEM NA TALÍŘI. VĚŘTE MI! TOHLE JÍDLO SI ZAMILUJETE!

## PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

2	vepřová líčka
1	velkou cibuli
2	velké mrkve
1	lžíci vepřového sádla
2	lžíce krupicového cukru
1/2	láhve kvalitního červeného vína
2	lžíce švestkových povidel
1	lžíce vinného octa
	sůl, tymián, hřebíček, černý pepř
150g	hrubé krupice
50g	másla
3dcl	mléka
1	celé vejce + 1 žloutek
	sůl, tymián

intercatering



## POJĎME NA TO:

V hrnci orestujte na sádle s cukrem nahrubo krájenou cibuli a mrkev. Po 5 minutách přidejte opepřená a osolená líčka. Maso po všech stranách restujte dalších 5 minut. Přidejte červené víno, 2 větvičky tymiánu, 2 hřebíčky a na co nejmírnějším ohni vařte pod pokličkou 1,5 hodiny. Poté líčka obraťte a vařte další hodinu. (Maso musí být ve víně zcela ponořené a při vaření by mělo jen mírně „probublávat“). Doměkka, ale hodně doměkka uvařená líčka přendejte na prkénko. Do kastrolu přidejte švestková povidla a lžíci vinného octa. Omáčku krátce provařte, přes síto propasírujte a dle chuti přisolte.

V mezičase vaření líček si připravte krupicové noky. V hrnci mléko osolte, přidejte máslo a přivedte k varu. Za stálého míchání na mírném ohni pomalu vsypejte krupici. Míchejte, dokud se těsto dokonale nespojí a nelepí na dno a stěny nádoby. (Konzistenčně bych správně připravené těsto připodobnil k hodně dobře prohnětené dětské plastelině.) Do vychladlého těsta postupně vmíchejte 1 celé vejce, navíc 1 žloutek a odrhnutý tymián. Těsto dohladka promíchejte. Polévkovou lžící vykrájené noky vařte 5-6 minut v dobře osolené vodě. Odkapané noky přendejte do mísy a promastěte máslem, aby se neslepily.

Servírujte přiměřeně teplé s vařenou sezónní zeleninou. Báječně se s vepřovými líčky na červeném víně snoubí mrkev, hrášek, fazolky nebo brokolice.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

## MŮJ TIP:

K jídlu si nezapomeňte připít druhou polovinou láhve červeného vína. Mně se skvěle osvědčil Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2012, z Tereziánských sklepů v Prušánkách u Hodonína.