



Hozzávalók:

egy tisztított fél malacfej (kicsontozva kb. 1,2 kg), 1-1 sertésvese, sertésnyelv és sertésszív, vöröshagyma, fokhagyma, egész fekete bors, só, 1 babérlevél, esetleg egy cső erős paprika

a hagyományos fűszerezéshez:

só, őrölt fekete bors, őrölt kömény, majoránna, fokhagyma, piros paprika

a franciás ízesítéshez:

só, őrölt fekete bors, őrölt kömény, metélőhagyma (snidling), petrezselyem (még jobb a friss korianderzöld), néhány

szem koriander mag és egész zöldbors

1. Egy nagy lábasban vizet forralunk, az összes húsfélét belerakjuk, és az újraforrástól számított 2-3 percre főzzük. Kiemeljük, hideg vízben megmossuk, majd az így leforrázott hozzávalókat egy fazékba rakjuk, és hideg vizet öntünk rá. Kis lángon fölforraljuk, keletkező szürkés habját leszedjük. A hagymát, miután két végét levágtuk, jól megmossuk, héjastól a húshoz adjuk. A fokhagymával és a borssal fűszerezzük. Megsózzuk, a babérlevelet meg a csípős paprikát belerakjuk; aki nem szereti a csípőset, ezt ki is hagyhatja. Gyöngyöző forralással kb. 2 órán át főzzük, pontosabban addig, míg a fejhúsba szúrt húsvilla könnyedén kicsúszik belőle.

Készülhet kuktában is, így jóval hamarabb, kb. 30 perc alatt megfő, és kevesebb víz kell alá. Ebben az esetben azonban tegyünk egy alátétet a húsok alá, hogy ne tapadjanak le a kukta aljához.

2. A húsokat leszűrjük. A nyelvet még melegen meghámozzuk. A vesét lapjában kettévágjuk, ereit, húgyvezetékét kiszedjük. Amikor már nem olyan forró a fej, és meg lehet fogni, a maradék csontját kiszedjük. (A tokaszalonna mehet a disznósajtba is, de külön eltehetjük például paprikás szalonnának. Ehhez a szalonnás részét jó ujjnyi távontól majdnem bőrig bevágjuk, megsózzuk, fokhagymapéppel bekenjük, és megszórjuk piros paprikával. Ha kihűlt, mehet is a hűtőbe.) Az így előkészített összes hozzávalót egyforma apró (4-5 miliméteres) kockákra vágjuk, és egy tálba rakjuk.

3. Kétféleképpen fűszerezve dolgozhatunk vele tovább. Hagyományosan só, őrölt bors, őrölt kömény, morzsolt majoránna, elkapart fokhagyma és piros paprika kerül bele ízlés szerint. A franciás ízesítésűbe só, őrölt bors, őrölt kömény, apróra vágott metélőhagyma (snidling) és petrezselyem (még jobb a friss korianderzöld) kerül, de tehetünk bele néhány szem

koriandermagot vagy egész zöldborsot is, ami a későbbi főzés során egy kis levet enged, ezzel megbolondítva a disznósajt ízét. Akárhogy is fűszereztük, főzőlevéből annyit keverünk hozzá, hogy kellően szaftos legyen.

4. A keveréket olyan csavaros tetős kiforrázott kis üvegekbe kanalazzuk, amikből majd könnyedén kicsúszthatjuk, tehát az üveg semmiképpen se szűküljön fölfelé. A receptben megadott mennyiséghez kb. 7 darab 100 grammos üveg szükséges. Ha az üvegeket megtöltöttük, egy kiskanállal nyomkodjuk le a tartalmát, és ha kell, egy kevés lével töltjük utána. A csavaros tetőkkel lezárjuk.

5. Egy lábasba konyharuhát vagy gézvásznat fektetünk, és erre rakjuk rá az üvegeket. Ez azért fontos, mert így az üvegek nem érintkeznek közvetlen a lábas tűzforró aljával, így fő majd egyformán az üvegekben a disznósajt. Annyi vizet öntünk az üvegek köré, amennyi a nyakukig (fedelükig) ér. Fölforraltjuk, majd kis lángra állítjuk, és gyöngyöző forralással 10 percig főzzük. A tűzről levéve a vízben hagyjuk kihűlni. Szárazra törölgetve száraz hűvös helyen vagy a hűtőszekrényben tároljuk.

6. Tálalás előtt az üvegeket kb. 1 percre meleg vízbe állítjuk, majd tartalmukat vágódeszkára borítjuk, és fölszeleteljük. Friss saláta, zsenge csíra, paradicsom, lilahagyma és puha kenyér kíséretében kínáljuk.

7 kis üveghez

Elkészítési idő: 2 óra + a húsok főzése

Egy adag (kiegészítők nélkül): 617 kcal • fehérje: 30,7 gramm • zsír: 54,2 gramm • szénhidrát: 1,4 gramm • rost: 0,2 gramm • koleszterin: 265 milligramm