

## Kocsonya

1	300	8
Nehézség	Perc	adag

## Hozzávalók

- 3 kg kocsonyahús
- 2 fej vöröshagyma
- 10 gerezd fokhagyma
- 1 db babérlevél
- 1 tk. egész bors
- só
- 1 db sárgarépa
- 1 db petrezselyem gyökér
- 1 db chili paprika



1. A kocsonyahúst (sertés köröm, csülök, sertésbőr, fül) előkészítjük, alaposan átmoszuk és megtisztítjuk, majd 5 liter vízben felfőzzük. Ha felfőtt a levet leöntjük róla.
2. Ezt követően felöntjük újból 5 liter langyos vízzel. Hozzáadjuk a zöldségeket, fűszereket, majd lassú tűzön 3-4 óra hosszan főzzük, míg a csonttól a hús leválik. Mikor elkezd hab képződni rajta, leszedjük a nagyját.
3. Ha elkészült, hagyjuk pihenni (tipp: a tetejéről a zsírt néhány papírtörülő segítségével itassuk fel!), majd átszűrve tányérokba szedjük, és hűvös helyen tároljuk, hogy elnyerje kocsonya állagát.
4. Díszíthetjük citromkarikával, megszórhatjuk őrölt pirospaprikával.

Google Play



App Store

