

## **Dušená kotleta ve vlastní šťávě**

Na 1 kg masa (vykostěný vepřový kotlet)

10 g soli

10 g Pragandy (řeznická sůl)

Obě soli smícháme a nasolíme maso, které uložíme na 3 - 4 dny do ledničky.

Každý den maso obrátíme.

Pak maso vložíme do sáčku na tlačenu, konce necháme delší a důkladně zavážeme.

Vložíme do hrnce s vodou tak, aby bylo maso v sáčku ponořené, ale konce sáčku se snažíme mít nad hladinou, aby šťáva z masa nevytekla do vody.

Vaříme asi 2,5 hodiny při 80°C.

Po vychladnutí krájíme na tenké plátky a podáváme dle chuti - s křenem, okurkou...