



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Zabíjačka

Tradiční zabíjačkové výrobky



Játrová paštika



Ingredience: vepřový bůček, vepřová játra, koření.
Podáváme s chlebem.

Zabíjačkový guláš



Ingrediencie: lžíce sádla, slanina, cibule, vepřového masa (plecko nebo kýta), vepřová játra, česnek, sladká i pálivá mletá paprika, trocha majoránky, sůl, pepř.
Podáváme s chlebem a cibulí.

Ovar



Ingredience: 1 zadní vepřové koleno, 1 cibule, celý pepř,
nové koření, bobkový list, sůl.
Podáváme s chlebem, křenem a hořčicí.

Sádlo



Vzniká vyškvářením tuku prasete.
Mažeme na chleba, používáme na vaření.

Škvarky



Vznikají vysmažením tuku a kousků masa z tukové vrstvy prasete.
Použití: škvarková pomazánka, s chlebem.



Spojením škvarek a sádla vznikne chuťově velmi zajímavé škvarkové sádlo

Zabíjačková polévka



Ingrediencie: vepřový zabijačkový vývar, čerstvá nebo mražená krev, vařené kroupy, česnek, majoránka, sůl, pepř.

Světlá tlačěnka



Tlačěnka bývá obvykle konzumována s cibulí, octem a chlebem. Je oblíbeným malým jídlem k pivu.

Tmavá (krevní) tlačěnka



Ingredience: vepřové maso, srdce, kůže, játra, koření, krev.
Ingredience stejné jako u světlé tlačěnky, s přidáním krve.

Jitrnice



Ingredience: játra, uvařené maso, koření.

Jelita



Ingredience: stejné jako u jitrnice s přidáním krve.
Rozpečením jelit vzniká prejt

Huspenina



Vyrábí z méně hodnotných částí těla prasete jako jsou nožičky, kolena, kůže a hlava prasete.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda