

# Vepřový ježek

## Suroviny:

	Vepřové v celku, (lepší je trochu prorostlejší)
1 - 2 ks	Cibule
5 stroužků	Česnek
200 g	Anglické slaniny
	Sůl
	Pepř
	Sádlo
	Brusinkový kompot
1 lžíce	Cukru

## Postup:

Cibuli nakrájíme na půlkolečka  
Česnek prolisujeme



Maso nakrájíme na plátky, ale nedokrojíme, jen nařízeme



Maso osolíme a opeříme a potřeme česnekem



Mezi plátky nakrojeného masa naskládáme plátky slaniny a půlkolečka cibule



Maso potom ovážeme nití, aby drželo pohromadě



V pekáči rozejdeme sádlo a pak do něj vložíme maso a zakryjeme alobalem a do trouby s tím.



2 hodiny pečeme a nekoukáme! Pak odebereme alobal a ještě půl hodiny pečeme odkryté. Můžeme trochu podlít vodou, když nám připadá, že se to připaluje.



Odstraníme nitě a maso pak nakrájíme příčně, čímž vznikne takový jakoby ježek



## Brusinkový sós:

To, co zbylo po pečeném ježkovi nalijeme do kastrůlku



Rozehřejeme a přidáme 3 lžičky brusinkového kompotu.  
Přidáme ještě 1 dcl vody, lžící cukru a necháme projít varem.



Nejllepší k tomu jsou šťouchané brambory ala HyPulík (viz další recept)

### Ingredience

- 500 g brambory
- 1 ks větší cibule
- mletý černý pepř
- sůl
- 1 dl mléko
- 1 - 2 ks jarní cibulka
- petrželka nebo pažitka
- 3 lžíce máslo
- 250 g žampiony
- 100 g uzené

## Postup přípravy

Oloupané brambory uvaříme doměkka, až se téměř rozpadají.

Mezitím, co se nám brambory vaří, osmahneme na másle dozlatova najemno nakrájenou cibulku.

Ke zlatové cibulce přidáme pokrájené žampiony, kolečka jarní cibulky a na malé kousky pokrájené uzené.

Chvilí společně opékáme, později přilijeme trochu vody, osolíme, opepříme a podusíme pod pokličkou do změknutí žampionů. Zbylou vodu necháme již bez pokličky odpařit.

Uvařené brambory scedíme a v hrnku rozšťoucháme. Přidáme připravenou směs a ohřáté mléko.

Hrnec přikryjeme pokličkou, pevně chytíme mezi utěrky a chvilku usilovně třeseeme, aby se vše řádně promíchalo. Opakujeme, dokud nám konzistence nebude vyhovovat.

Hotové šťouchané brambory naaranžujeme na talíř, posypeme petrželkou či pažitkou a vychutnáváme. Je to opravdu dobrota.

**Dobrou chuť !!!**