

# Hladetina



👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 Medium demanding

Naša Kasandra s bloga [VILICOM KROZ HRVATSKU](https://www.vilicomkrozhrvatsku.com) s Vama je odlučila podijeliti svoju božićnu priču. Stoga je za Vas pripremila jelo koje svake godine okuplja nju i njezinu obitelj oko stola i stavlja im osmjehe na lice, hladetinu!



U ovo se nesigurno doba zaista okrećemo nekim toplijim vrijednostima pa i tim proslavama Božića u krugu najbliže obitelji. To je prepoznala i **Mesnica Ravlič** te svojom kampanjom **#božićnapriča** žele potaknuti salvu tih lijepih obiteljskih druženja za stolom i dijeljenja baš takvih toplih iskustava kojih nam, unatoč svemu, neće ni ove godine manjkati.

Nas je ova inicijativa podsjetila na samo božićno jutro i taj doručak koji pamtimo. Ništa se tu nije spektakularno događalo za stolom, ali je bilo naše, uz okićenu jelku, jaslice ispod nje, pa čak i slamu pod stolom, **jela se hladetina. I domaće kobasice, naravno.**

**Ove sam godine odlučila pripremiti svoju prvu hladetinu, a meso sam potražila opet na Trešnjevačkom placu u [mesnici Ravlič](#). Volim njihove proizvode, a unaprijed sam naručila i te ne tako lako dobavljive komade.**

Čekala me vreća kožica, repova, nogica, a bila je tu i svinjska glava kojoj se najviše veselio Ribafish. Pošto nemamo tako veliki lonac koji bi podnio svu tu količinu mesa, ipak smo dio odlučili sačuvati za neke druge recepte ili ponovljenu hladetinu, taman za Božić. A mi smo se već ušuškali u to blagdansko raspoloženje, okitili stan i u toj nekoj toplini doma provodimo ovaj mjesec i kuhamo. Ovaj put hladetinu.



U lonac utrpajte meso i povrće. Zalijte hladnom vodom i na laganoj vatri kuhajte nekoliko sati. Mi smo svoju hladetinu pripremali 4 sata. Sigurno je sat vremena bilo potrebno da zakuha, a zatim je lagano kipjela tri sata. Neće tijekom kuhanja previše izgubiti na volumenu, no ako vam je potrebno još vode, nikako ne dodajte hladnu već samo vrelu vodu.

Kako ćete znati da je hladetina gotova?

Na žličici izvadite malo juhe, naravno, prvo probajte je li dovoljno slana, a zatim stavite malo juhe među prste i provjerite lijepi li se me. Naša je bila kao moment ljepilo u tom trenu, svi prstići su se zalijepili i znali smo da je gotova. Još smo je malo posolili i obrali višak masnoće s površine. Izvadili smo meso na dasku i, za razliku one hladetine koju su moji roditelji obožavali, ja sam odmah skinula još vruće meso s kostiju i ubacila u zdjelice ispunjene juhom.



Posipali smo je bogato crvenom mljevenom paprikom – slatkom i dimljenom te smo je još dodatno popapirili. Savršeno je vrijeme da se zdjelice puste u nekoj hladnoj sobi da se stisnu, a bit će dobar i natkriveni balkon. Napravili smo je za cijeli mjesec pa je trebalo dosta prostora za zdjelice, a bome smo i zapalili svijeću da se naša prva hladetina i stisne preko noći.

