

Zabijačkový prejt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- prorostlý bůček 1 kg
- pečivo 500 g
- slezina 250 g
- játra 250 g
- plíce 250 g
- česnek 6 stroužek
- Majoránka 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Maso, slezinu a plíce uvaříme do měkka
2. Vnitřnosti umeleme, maso nasekáme jemně nožem nebo kolébkou, pečivo namočíme do vývaru, syrová játra rozemeleme ve strojku
3. K masu a vnitřnostem přidáme rozmočenou housku a rozemletá játra, přidáme česnek a koření, důkladně promícháme, konzistence musí být kašovitá, je-li prejt hustý, naředíme vývarem
4. Pekáč vymažeme sádlem, naplníme prejtem a pečeme v troubě až se na povrchu utvoří kůrčička
5. Podáváme teplé s bramborem a kysaným zelím.

Poznámka:

jedne porce = jeden pekáč

Chceme-li vyrobit červený prejt, v obchodech se prodává konzerva krevní pochoutka (dříve krevní tučnice) promícháme z klasickým bílým prejtem a máme prejt červený.