

Zabijačková játrová paštika

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bůček 3 kg
- játra 1 kg
- cibule 1.25 kg
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Cibuli nakrájíme a na sádle necháme zesklivatět
2. Přidáme na kostky nakrájený bůček a dusíme pomalu až je hodně měkký (nesmíme zapomenout řádně míchat aby se nám to nepřipálilo)
3. Mezitím umeleme játra a pak dvakrát umeleme podušený bůček
4. Vše vrátíme do hrnce, přidáme podle chuti koření a česnek (nedáváme ničeho moc můžeme přidat před podáváním)
5. Znovu asi 10 minut dusíme, potom nepříliš horké plníme do sklenic asi 2 centimetry pod okraj sklenice
6. Uzavřeme a sterilujeme 1 hodinu na 100 °C, necháme do druhého dne a znovu sterilujeme 1 hodinu na 100 °C.

Poznámka:

jedna porce = jedna zavařovací sklenice

dle chuti sůl, pepř, nové koření

Kdo nemá moc rád játrovou chuť, může dát jen polovinu jater a paštika bude také dobrá. Je to moje zkušenost z doby kdy játra byla nedostatkové a podpultové zboží.. normální člověk kilo jater nedostal.