

Hovězí paštika dle Saidlové

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vařené vepřové maso 200 g
- jalovec 50 g
- máslo 50 g
- vecka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kousky uvařeného hovězího rozmixujeme i se semínky jalovce
2. Vmícháme máslo
3. Touto směsí potřeme plátky bílé večky a popřípadě ozdobíme (vajíčko, pórek, paprika, chilli papričky....).

Doporučení:

Výše uvedený recept velmi překvapí na klasickém chlebičku místo tzv. "vlašáku či pařížanu" a lze dále zdobit šunkou, sýrem, okurkou dle chuti, fantazie i stavu ledničky.

Poznámka:

Místo jalovce lze použít plechovku sardinek s cibulí, naráz dostanete jinou škálu chutí!