

Hodonínská játrová paštika

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové plecko 250 g
- vepřová játra 250 g
- syrové sádlo 250 g
- anglická slanina v celku 125 g
- česnek 4 stroužek
- vejce 3 ks
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- plnotučná hořtice 5 lžíce
- paštikové koření 1 lžička
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Třetinu jater a slaniny nakrájíme na kostičky, stejně tak nakrájíme oškrábanou mrkev
2. Zbytek jater umeleme třikrát na masovém strojků s malými oky a to spolu s ostatním masem, sádlem, oloupanou cibulí i česnekem
3. Do pomleté směsi přidáme na kostičky nakrájená játra, slaninu a mrkev, také přimícháme hořčici, vejce, koření, vše osolíme a důkladně promícháme

4. Formu na paštiku vyložíme plátky slaniny tak, aby přesahovaly přes okraj a naplníme ji připravenou směsí, upěchujeme a přes hmotu přeložíme přečnávající plátky slaniny
5. Formu zakryjeme alobalem a dáme do pekáčku s vodou, vaříme v troubě vyhřáté na 170 °C asi 120 minut.

Poznámka:

množství koření je orientační, dle chuti může být víc nebo méně