

Paštika z králíka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kralík 1 ks
- Prorostlý bůček 30 g
- Drůbeží játra 25 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Sádlo 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Králíka, bůček a zeleninu nakrájíme na kousky, přidáme bobkový list a nové koření. Zalijeme třemi sklenicemi vařící vody a vaříme pod pokličkou na mírném ohni až bude maso měkké. Nakonec přidáme na plátky nakrájená játra, osolíme a vaříme ještě 10 minut.

Vychlazené maso, mrkev a jednu petržel vyndáme z hrnce a umeleme. Přidáme vejce, půl sklenice zcezené omáčky, vysypeme přísady a všechno důkladně promícháme. Formu dobře vymazanou sádlem naplníme masovou směsí do 3/4 výšky.

Pečeme v troubě tak dlouho, až je paštika růžová a začne se odlepovat od stěn. Vychladlou paštiku vyndáme z forem a necháme úplně prochládnout. Poté ji zabalíme do alobalu a dáme do ledničky.

Podáváme s křenem nebo brusinkovou omáčkou.