

Bůčková paštika se žampiony

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Libový vepřový bok 1 kg
- Vejce 7 ks
- Žampiony 200 g
- Zelená petržel 3 hrst
- Vegeta 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bok jemně umeleme, přidáme ostatní suroviny (polovinu žampionů necháme stranou) a vše rozmixujeme dohladka. Směs naplníme formu na paštiku, vtlačíme do ní zbylé žampiony, vložíme do vodní lázně a dáme asi na hodinu péct.

Paštiku také můžeme připravit v zavařovacích sklenicích, které sterilujeme asi 1 hodinu při 100°C.