

Paštika v hráškovém župánu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vejce 2 ks
- mléko 2 lžíce
- mouka hladká 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- hrášek sterilizovaný 3 lžíce
- cihly paštika játrová 4 plátek
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce, mléko, mouku a sůl rozšleháme na středně husté těstíčko (asi jako na lívance) a pak vmícháme i hrášek.

Plátky paštiky obalíme v těstíčku a ihned smažíme po obou stranách v rozehřátém oleji dozlatova. Podáváme s vařeným bramborem.