

Cikánská paštika

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí přední maso 330 g
- vepřová plec 300 g
- vepřové játra 150 g
- slanina 150 g
- voda 135 g
- vejíčka 40 g
- olej 25 g
- sůl 16 g
- sušené odstředěné mléko 15 g
- cibule 10 g
- hrubá mouka 10 g
- hliníková fólie 7 g
- mletý zázvor 1 g
- mletý muškátový květ 0.6 g
- mletý černý pepř 0.6 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Očištěná a odblaněná játra jemně umeleme, přidáme koření, sůl, strouhanou cibuli, prosátou mouku a vše vyšleháme za postupného přilévání sušeného mléka rozpuštěného ve vodě

2. K vyšlehané směsi přidáme jemně umleté, předem osolené maso a vejce, dobře vymícháme a nakonec do směsi zamícháme na drobné kostičky nakrájenou slaninu
3. Vyšlehanou hmotou plníme olejem vymazaná paštiková tvořítka, dobře je uzavřeme a necháme táhnout v 80 °C asi 2 hodiny
4. Po uvaření necháme paštiku vychladnout, pak ji vyklopíme a zabalíme do hliníkové fólie.

Poznámka:

recept na 1 kg paštiky