

Játrovka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vepřový lalok 2 kg
- maso vepřové 1 kg
- játra vepřová 2 kg
- cibule 1 kg
- sádlo 1 kg
- česnek 6 stroužek
- mrkev 3 ks
- petržel 2 ks
- masox 2 ks
- sůl podle chuti 1 ks
- koření paštikové 1 ks

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejdříve si očistíme a pokrájíme cibuli a česnek. Lalok očistíme, nakrájíme na větší kousky a dáme jej vařit s mrkví, petrželí a masoxem.

Vepřové si připravíme na stejné dílky, osolíme, posypeme česnekem, přidáme trošku sádla, podlijeme vodou a přikryté pečeme zhruba 1,5 hodiny. Pak odklopíme a necháme ještě půl hodinky dozlatova upéct (nesmí být vysušené).

Vepřová játra nakrájíme na přibližně stejně velké kostky. Cibulku osmažíme (jen aby zesklivatěla) a

na ni dáme játra a orestujeme je. Nesolíme!

Lalok, játra a pečení necháme úplně vychladnout. Pak je umeleme (střídavě, aby byla paštika promíchaná). Přidáme ještě rozehřáté sádlo, paštikové koření a sůl a vše důkladně promícháme. Takto připravenou paštiku plníme do čistých sklenic (nejlépe zdobícím sáčkem na krém). Zavařujeme asi 1,5 hodiny při 100 °C.