

Domácí paštika

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Anglická slanina 100 g
- Vejce 3 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Šlehačka 0.25 l
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do rozemletých jater přidáme sádlo, vejce, šlehačku, sůl a pepř. Vše dobře vymícháme. Formu na srncí hřbet vyložíme plátky slaniny, vlijeme směs a pečeme 45 minut. Podáváme s okurkou a pečivem.