

Domácí prejt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 400 g
- Vepřová játra 100 g
- Žemle 2 ks
- Česnek 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso uvaříme do měkka. Hrubě umeleme, přidáme jemně umletá játra a v mléce namočené a rovněž rozemleté žemle. Okořeníme a pečlivě rozmícháme, dle potřeby ředíme ovarovou polévkou. Pečeme v troubě v pekáči (vymazaném a strouhankou vysypaném).