

Játrová paštika IV.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová játra 500 g
- Vepřový bůček 500 g
- Slanina 200 g
- Koření na paštiky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Kmín 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Bůček uvaříme v min. množství vody, do které přidáme jednu cibuli, 3 stroužky česneku, kmín, trošku koření na paštiku. Připravíme si plechovou vaničku nebo srnčí hřbet, který vyložíme plátky slaniny. Když je bůček dostatečně měkký, vyndáme ho a na 5 min. vhodíme na kousky nakrájená játra. Vyjmeme a necháme vychladit. Vše pomeleme na elektrickém robotu na co nejemnější kaši, ředíme podle potřeby scezeným vývarem z bůčku. Hotovou kaši nalejeme do připravené formy, zakryjeme alobalem a necháme ve vyhřáté troubě 25 min. při 250 °C zapéct. Po vychladnutí vyklopíme paštiku z formy a zabalíme do alobalu a dáme do lednice.