

Paštika - zavařená

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 3 kg
- Játra 500 g
- Česnek 10 stroužek
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček osolíme a dáme péct s nakrájenou cibulí, ale pozor, ať není bůček zcela vypečený. Játra, bůček a česnek semeleme, přidáme šťávu z upečeného bůčku, kterou jsme předem scedili, dochutíme solí a pepřem. Promíchanou paštiku plníme do skleniček, ale jen trochu přes polovinu, aby při zavařování paštika nevykypěla. Zavařujeme mírně 2 hodiny.
Je možné přidat do paštiky upečené kuře nebo kačenu.