

prejt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová játra 150 g
- Vepřové nožičky 1 kg
- Žemle 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Zázvor 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové dobře opereme, opálíme chlupy a vaříme v osolené vodě doměkka. Měkké maso obereme z kostí a umeleme na masovém strojku. Rovněž umeleme syrová vepřová nebo telecí játra a 2 žemle, předem namočené ve vodě a vymačkané. Směs okořeníme, osolíme, případně podle potřeby trochu zředíme vývarem z masa. Pekáč dobře vymastíme, směs do něho upravíme a v troubě dobře upečeme. Podáváme s chlebem a kyselými okurkami nebo s vařeným bramborem. Studený prejt mažeme na chléb.

Na tmavý prejt použijeme navíc kroupy vařené do měkka a vepřovou krev.