

Hrnečková paštika

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 400 g
- Žemle 2 ks
- Máslo 50 g
- Vejce 4 ks
- Mletá paprika 1 lžička
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Petrželová nať 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vo vodě namočené žemle vymačkáme a spolu s játry na jemno umeleme. Máslo dobře vymícháme s vejci a dobře promícháme s játry. Dochutíme mletou červenou paprikou, pepřem, solí a přidáme sekanou nať (nať můžeme i umlít s játry).

4 hrnky vymažeme, vysypeme strouhankou a naplníme směsí. Hrnky vložíme do vodní lázně a zakryté pomalu vaříme asi 30 minut. Paštiku vyklopíme a podáváme se zeleninou a bramborovou kaší.