

# Jaternice

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové maso 1 ks
- Bílý chleba 1 ks
- Majoránka 3 lžička
- Prolisovaný česnek 6 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vývar 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso společně dáme vařit do většího hrnce. Přivedeme do varu, stáhneme na menší teplotu a mírně vaříme do měkka. V míse namočíme chleba do vývaru. Uvařené maso obereme a umeleme. Přidáme namočený a lehce vymačkaný chleba, koření, česnek, sůl a pepř. Když je potřeba přilijeme trochu vývaru. Pečeme v pekáčku při teplotě 180 °C do zhnědnutí.