

Domácí prejt

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Vepřové koleno 1 ks
- Vepřový bůček 500 g
- Vepřové játra 500 g
- Rohlík 5 ks
- Vývar z masa 300 ml
- Vařené kroupy 100 g
- Majoránka 2 hrst
- Česnek 5 stroužek
- Nové koření 5 kulička
- Pepř 10 kulička
- Sůl dle chuti 1 ks
- Vepřové sádlo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Vepřové koleno s bůčkem vařte v osolené vodě do změknutí asi 75 minut. Maso oberte, namelte a smíchejte s umletými játry. Rohlíky nakrájejte na kostičky, zalijte vývarem a nechte nasát. Vyždímejte a s kroupami přimíchejte do masové směsi. Přidejte rozemnutou majoránku, prolisovaný česnek a rozdrcené koření, dosolte. Prejt nalijte do vymazaného pekáčku a dejte péct do trouby předehřáté na 120°C na 1,5 hodiny. Na posledních 10 minut zvýšte teplotu na 180°C, abyste získali

křupavou kůrčičku. Podávejte s vařenými bramborami a kysaným zelím.