

Paštika divoká, selská

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- játra 500 g
- vepřové kotlety 300 g
- bůček uzený 150 g
- rohlík 3 ks
- vejce 2 ks
- tymián 1 ks
- jalovec 1 ks
- nové koření celé 2 kulička
- bobkový list 1 ks
- sůl 1 hrst
- cibule 1 ks
- pepř celý 6 kulička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Játra očistíme a na jemně nakrájené cibulce rychle zavřeme, uvnitř by měla zůstat krvavá. Vyjmeme na talíř a do šťávy nakrajíme rohlíky. Játra rozkrájíme vložíme do mixéru a rozmixujeme. Postupně přidáváme ostatní složky - rohlíky, vejce, koření- semleté nebo rozdrcené a sůl. Do velmi jemně umixované hmoty přidáme

na kostičky nakrájené kotlety a uzený bůček. Vzniklou hmotu upravíme do šišky jako sekanou a zabalíme do několika alobalových vrstev /musí dobře těsnit/. V polovytřáté troubě pečeme zvolna cca 1 hodinu.