

Domáci prejt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřová hlava 0.5 ks
- Sůl 1 lžička
- Větší cibule 1 ks
- Vepřový bůček 500 g
- Olej na smažení 1 l
- Bílá veka 1.5 ks
- Vepřová játra 200 g
- Česnek 1 ks
- Jemně nadrcená majoránka 1 lžička
- Mleté nové koření 1 lžička
- Mletý pepř 1 lžička
- Mletý zázvor 1 špetka
- Citronová kůra nastrouhaná 1 špetka
- Vývar z masa dle potřeby 1 hrnek
- **KROMĚ TOHO**
- Vepřová střívka 30 ks
- Zaostřené špejle 1 balení

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

1. Hlavu omyjeme a vydrhneme kartáčem. Vložíme ji do vroucí osolené vody, asi po hodině přidáme oloupanou cibuli a buček a vše uvaříme téměř doměkka. Veku nakrujeme na kostičky a namočíme je do vody.

2. Uvařené maso necháme vychladnout na válu. Po vychladnutí je nasekáme na kostičky o hraně přibližně 5 mm. Vše vložíme do velké mísy, přidáme umletá syrová játra, nakrájenou cibuli a vymačkanou veku. Směs ochutíme prolisovaným česnekem, solí, majoránkou, novým kořením, pepřem, zázvorem a citronovou kůrou a důkladně rukama promícháme. Když se nám bude zdát prej příliš tuhý, přidáme trochu horkého vývaru a opět zamícháme.

3. Hotový prejt plníme buď do jitrnic nebo ho rozložíme do pekáče vymazaného sádlem a v troubě vyhřáté na 150°C a pečeme asi 40 minut.