

Falešný mozeček z paštiky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Paštika 2 ks
- Mleté nové koření 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mletý kmín 1 ks
- Sušená majoránka 1 ks
- Sádlo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme. Připravíme si veškeré koření a bylinky.

Na sádle orestujeme jemně nakrájenou cibuli slabě do růžova, přidáme prolisovaný česnek, 2 malé paštiky (Majka nebo játrová) a zpěníme. Ochutíme solí, pepřem, špetkou nového koření, mletým kmínem a majoránkou. Nakonec přijdou do pomazánky rozšlehaná vejce, která promícháváme, dokud se nesrazí.

Falešný mozeček z paštiky podáváme s čerstvým chlebem.