

# Bramborová paštika



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

**1655** kalorií , **0 g** cukrů , **63 g** tuků , **101 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-pastika>

## Příprava

Bravčovou pečeň dvakrát zomelieme na mlynčeku aj so slaninou, cibuľou, cesnakom a zemiakmi. Pridáme soľ, korenie, majorán, muškátový oriešik, vajce a všetko dobre premiešame. Masu dáme do vymastenej formy a varíme 90 minút pri teplote 85-90 stupňov. Podávame studenú alebo teplú.

### ▣ Tip k receptu

Pečeň môže byť aj hovädzia.

## Ingrediencie

- 400 g vařených brambor
- 300 g vepřových jater
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 vejce
- 3 lžíce sádla
- troška mletého pepře
- troška majoránky
- 1 lžička soli
- špetka muškátového ořechu
- 150 g slaniny

## Kategorie

Slovenská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

