

Bůčková paštika



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1613 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/buckova-pastika>

Příprava

Nejprve si uvaříme brambory do měkka. Pak si umeleme bůček a smícháme v míse s prolisovanými bramborami, solí, pepřem, majoránkou a vejci. Směs vložíme do menší formy uzavřené víkem nebo pokličkou a zvolna vaříme v páře asi 1 hodinu. Uvařenou vychladlou paštiku nakrájíme, ozdobíme petrželkou a podáváme s chlebem nebo pečivem.

Ingredience

- ✓ 300 g bůčku
- ✓ 150 g brambor
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ troška majoránky
- ✓ 2 vejce
- ✓ troška petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Předkrm, Pomazánka

