

Domácí játrová paštika



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 14h 0min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 17h 0min , Porce: 10

3578 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 291 g bílkovin

Autor: slavuska

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-jatrova-pastika>

Příprava

Játra i bůček pokrájíme nadrobno, okořeníme a dáme přes noc do lednice. Druhý den vyndáme, promícháme, a dáme péct na 200°C asi hodinku, dokud nebude maso měkké. Vyndáme, a rozmixujeme dohladka. Pak přidáme nadrobno pokrájenou osmahnutou cibulku, šlehačku a česnek. Promícháme, dáme do formy (např na srnčí hřbet), formu dáme do trouby do pekáče s cca 3 cm vody a pečeme takto cca 2 hodiny na 160°C.

Ingredience

- ✓ 1 kg játry
- ✓ 0,5 kg bůčku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 4 špetky pepře
- ✓ 1 dcl smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička provensálského koření
- ✓ 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Celoročně, Rodina, Pomazánka

