

Pečený játrový bochník



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2084 kalorií , **1 g** cukrů , **103 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-jatrovy-bochnik>

Příprava

Pečeň, maso a mierne namočenú zemiľu pomelieme na mlynci. Na olejí orestujeme nadrobno posekanú cibuľu a petržlenovú vňať. Pridáme ju do mäsovej hmoty a ochutíme rozotretým cesnakom, korením, muškátovým orechom, horčicou a soľou. Napokon vmiešame vajcia a zahustíme strúhankou podľa potreby, aby sa dalá sformovať do bochníka. Uložíme ho do vymasteného pekáčika. Poukladáme naň plátky údeného bôčika. Pečieme cca 45-55 minút při 150° C.



Tip k receptu

Teľaciu pečeň môžeme nahradiť pečeňou bravčovou. Taktiež môžeme hmotu vložiť do vymastenej a strúhankou vysypanej bábovkovej formy. Podávame buď teple so zemiakovou kašou, alebo studené s chlebom.

Ingredience

- ✓ 200 g vepřového masa
- ✓ 300 g telecích jater
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 houska
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 150 g strouhanky
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ 2 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 6 plátků uzeného bůčku
- ✓ cca 4 lžíce olivového oleje
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ špetka muškátového ořechu
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod