

# Selská paštika z vepřového masa



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 1

**2625** kalorií , **0 g** cukrů , **202 g** tuků , **187 g** bílkovin

**Autor:** Tomáš Pavelka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/selska-pastika-z-vepraveho-masa>

## Příprava

Maso a játra pomeleme na mlýnku, přidáme víno, opeříme, osolíme, přidáme muškátový oříšek. Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek a petrželku nasekáme a smícháme s masovou hmotou. Přidáme vajíčka, bramborový škrob, mléko, důkladně vypracujeme. Formu na paštiku vyložíme tenkými plátky slaniny, vložíme masovou hmotu a pečeme cca 20 minut v troubě rozehřáté na 220 °C. Následně vložíme formu s paštikou do hrnce s vodou a pečeme hodinu v troubě při teplotě 180 °C. Poté necháme paštiku vychladnout a mažeme na chléb.

## Ingredience

- ✓ 250 g vepřových jater
- ✓ 800 g vepřové krkovice
- ✓ 1 dcl suchého bílého vína
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 1 lžíce bramborového škrobu
- ✓ 1 svazek zelené petržele
- ✓ 200 g slaniny
- ✓ muškátový ořech
- ✓ pepř
- ✓ sůl

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Předkrm

