

Paštika divoká, selská

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g játra
300 g vepřové kotlety
150 g bůček uzený
3 ks rohlík
2 ks vejce
tymián
1 jalovec
2 zrnko - nové koření celé
1 ks bobkový list
sůl
1 ks cibule
6 zrnka - pepř celý

Postup

Játra očistíme a na jemně nakrájené cibulce rychle zavřeme, uvnitř by měla zůstat krvavá. Vyjmeme na talíř a do šťávy nakrajíme rohlíky. Játra rozkrájíme vložíme do mixéru a rozmixujeme. Postupně přidáváme ostatní složky - rohlíky, vejce, koření- semleté nebo rozdrcené a sůl. Do velmi jemně umixované hmoty přidáme na kostičky nakrájené kotlety a uzený bůček. Vzniklou hmotu upravíme do šišky jako sekanou a zabalíme do několika alobalových vrstev /musí dobře těsnit/. V polovytřáté troubě pečeme zvolna cca 1 hodinu.