

Játrový bochník

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 150 g vepřového masa
- 2 vejce - •
- 50 •
- 150 g žemlové strouhanky
- 30 •
- 1 •
- petržlenová nať, mleté černé koření
- sůl
- 1 •
- 60 g) - • 4 plátky uzeného bůčku (asi
- 4 •

Postup

Játra, maso a ve vodě namočenou a vymačkaný rohlík pomeleme na masovém mlýnku. Na oleji (1 lžíce) urestujeme nadrobno posekanou cibuli a petrželovou nať. Přidáme ji do játrové hmoty a ochutíme rozmačkaným česnekem, kořením, hořčicí a solí. Poté vmísíme vejce a zahustíme potřebným množstvím strouhanky tak, aby se hmota dala zformovat do bochníku. Uložíme ho do vymaštěného pekáče a uložíme na něj plátky uzeného bůčku. Pečeme asi 45 minut.

