

Jitrnicový prejt

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vepřové plíce

vepřové srdce

250 g ovaru nebo bůčku

100 g vepřových jater

2 žemle

1 špička nože majoránky

1 špička nože mletého pepře

1 špička nože nového koření

1 stroužek česneku

sůl

1 špetka zázvoru

5 lžic masového vývaru

50 g sádla na pečení

Postup

Vepřové plíce, srdce, ovar nebo tučný bůček uvaříme, nasekáme nebo umeleme na masovém strojku, přidáme drobně nakrájená játra, ve vývaru namočené a vyždímané žemle, všechno koření, česnek rozetřený se solí a trochu vývaru. Směs důkladně promícháme, dáme do vymaštěného pekáče a pečeme 30-45 minut. Podáváme s brambory a dušeným kysaným zelím.