

Paštika z vepřových jater

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

2 ks	houska
600 g	vepřová játra
2 ks	bílek
2 lžíce	paštikové koření
	sůl
	mletý černý pepř
	máslo na vymazání



Postup přípravy

Housky navlhčíme ve vodě a přebytečnou vodu po chvíli vymačkáme. K namočeným houskám přidáme játra a společně je rozmixujeme. Poté si z bílků ušleháme sníh, který opatrně vmícháme do játrové směsi. Dochutíme paštikovým kořením, solí a čerstvě mletým černým pepřem. Dobře promícháme. Hotovou směs nalijeme do vymazané formy a pečeme na 170°C přibližně hodinu. Hotovou paštiku přendáme do studené dózy a necháme zcela vychladnout. Po vychladnutí podáváme k čerstvému chlebu.