

Bůčková paštika



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1613 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/buckova-pastika>

Příprava

Nejprve si uvaříme brambory do měkka. Pak si umeleme bůček a smícháme v míse s prolisovanými bramborami, solí, pepřem, majoránkou a vejci. Směs vložíme do menší formy uzavřené víkem nebo pokličkou a zvolna vaříme v páře asi 1 hodinu. Uvařenou vychladlou paštiku nakrájíme, ozdobíme petrželkou a podáváme s chlebem nebo pečivem.

Ingredience

- 300 g bůčku
- 150 g brambor
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- troška majoránky
- 2 vejce
- troška petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Předkrm, Pomazánka

