

Paštika smažená v těstíčku



Obtížnost: ○○○○○

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

280 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pastika-smazena-v-testicku>

Příprava

Vychlazenou paštiku vytlačíme z konzervy na prkénko a z každé nakrájíme 4 kolečka. Vejce, mléko, mouku, sůl a rozehráté máslo rozšleháme na středně husté těstíčko a vmícháme okapaný hrášek. Kolečka paštiky namáčíme do těstíčka, vkládáme do rozehrátého tuku a smažíme po obou stranách dočervena. Podáváme s opečenými brambory a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 2 balení játrové paštiky
- 1 vejce
- 3 lžíce mléka
- 2 lžíce hrášku
- 20 g másla
- špetka soli
- 1 lžíce ztuženého pokrmového tuku
- 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod