

Napsal uživatel Jupík  
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

---

### Suroviny

1 zaječí předek  
160 g cibule  
80 g oleje  
250 g vepřového bůčku  
150 g jater  
pergamen nebo alobal  
200 g slaniny  
1 vejce  
50 ml smetany  
20 g másla  
1 lžíce koňaku  
sůl  
paštikové koření (viz Různé - Ostatní)

### Postup

Zaječí maso dusíme s polovinou cibule, vykostíme a společně s vepřovým masem, s 1/3 slaniny a s játry dvakrát umeleme. Přidáme vejce, strouhanou zbývající cibuli, smetanu, rozpuštěné máslo, sůl, koňak a podle chuti paštikové koření. Formu vyložíme plátky slaniny a naplníme připravenou směsí, kterou ve vrstvách proložíme pruhy zbylé slaniny - tím vznikne při krájení v paštice mozaika. Přikryjeme pergamenovým papírem nebo alobalem a ve vodní lázni asi hodinu v troubě vaříme.

Podáváme s rohlíky nebo s jemným sýrovým pečivem.