



Na prípravu chutnej pečeňovej paštéty potrebujeme

.

//

.

### Suroviny:

1 kg kuracia pečienka, 1/2 kg slanina, 5 ks veľká cibuľa, čierne mleté korenie, pol pohára obyčajná horčica, 2 dcl sladký kečup , 4 vajcia, soľ Postup: Orestujeme si slaninku, cibuľu kuracie pečienky, osolíme, pridáme kečup, horčicu, čierne mleté korenie, premiešame a povaríme. Po uvarení necháme vychladnúť. Ešte teplé rozmixujeme, pridáme 4 surové vajcia. Ešte na 2 minúty povaríme, aby sa vajíčka spracovali. Plníme do pohárov, ktoré uskladníme na tmavom chladnom mieste. Ak chcete sterilizovať môžete 1 a pol hodiny na 80 stupňoch, pretrepte pohárikmi, aby nezostala vzduchová bublina.

.

//

