# Králičí paštika

Časová náročnost: 70 minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 1 kg | králičí hřbet |
| 1 ks | cibule |
| 3 stroužek | česnek |
| 4 kulička | nové koření |
| 6 kulička | pepř |
| cca 3 ks | bobkový list |
| 2 ks | feferonka |
| 150 g | vepřový bůček |
| 150 g | libové vepřové maso |
| 5 ks | rohlík |
| 1/4 l | mléko |
| 150 g | slanina |
| 3 ks | žloutek |
| | mletá muškátový oříšek |
| | sůl |
| | pepř mletý |

## Postup přípravy

Králičí maso dáme vařit do osolené vody spolu s cibulí, česnekem, novým kořením, celým pepřem, bobkovým listem a feferonkami. Když je králičí maso měkké, vývar scedíme. Poté maso obereme a spolu s bůčkem a vepřovým masem semeleme na masovém strojku. Přidáme rohlíky namočené v mléce, kostičky vyškvařené slaniny a žloutky. Směs promícháme, dochutíme muškátovým oříškem, solí a pepřem. Naplníme do přesnídávkových skleniček, zavíčkujeme a zhruba hodinu sterilujeme. Králičí paštika skvěle chutná namazaná na čerstvý chléb.

***Náš tip:*** *Králičí vývar nevylévejte, můžeme z něj připravit chutnou polévku.*