

Paštika domácí I

Apetit prosinec 2005

Ingredience

- 500 g umletého nebo jemně nakrájeného vepřového bůčku
- 150 – 200 g kuřecích jater
- 50 g uzeného špeku nakrájeného na malé kousky
- slanina anglická — 12 plátek

na dochucení

- 12 kuliček jalovce
- čerstvý mletý pepř podle chuti
- trochu nastrohaného muškátového oříšku
- sůl — 1 lžička
- 2 lžíce nasekaného čerstvého tymiánu
- 2 – 4 lžíce portského nebo dezertního vína
- česnek — 3 stroužek
- koření lze nahradit koupennou směsí „Zvěřina“
- na zalití 200 g rozpuštěného másla

den

2. den

3.den

Postup

maso umeleme na masovém strojků nebo nasekáme nožem najemno. S játry uděláme totéž. Obě hmoty promícháme a důkladně propracujeme, aby se paštika dobře spojila a nedrobila se. Přidáme roztlučené koření a ostatní ingredience a opět důkladně promícháme. Směs umístíme přes noc do lednice.

formu vyložíme napříč plátky slaniny tak, by se trochu překrývaly. Volné konce necháme viset přes okraj. Předehřejeme si troubu na 180 st.C a připravíme dost horké vody na vodní lázeň. Směs na paštiku dáme do formy, povrch pečlivě stlačím a zakryjeme slaninou. Formu přikryjeme alobalem a ten propícháme, aby mohla unikat pára. Formu přesuneme do pekáčku a zalijeme vroucí vodou, aby dosahovala aspoň do poloviny formy, maximálně do 2/3. Pečeme asi hodinu a čtvrt a během pečení kontrolujeme, aby se voda nevyvařila. Hotovou paštiku vyjmeme z vodní lázně, odstraníme alobal a necháme vystydnout na pokojovou teplotu. Až poté paštiku ve formě zatížíme např. konzervami a dáme aspoň na 12 hodin vychladit do lednice. To proto, abychom z paštiky vytlačili přebytečné vzduchové bubliny.

Odpočatou paštiku vyndáme z lednice, formu objedeme nožem a obsah vyklopíme na prkénko. Také můžeme paštiku ve formě zalít rozpuštěným máslem, nechat ztuhnout a servírovat přímo z formy.