

Paštika domácí II

Miloš Rozkošný

Ingredience

- 0,5 kg mletého masa max. 25 procent tuku
- 100 g kuřecích jater
- vejce — 1
- 300 g anglické slaniny nakrájené na plátky
- ½ střední cibule nakrájené nadrobno
- 1 lžíce pasírovaného česneku
- 40 g celých černých oliv
- 40 g kachního tuku
- 40 g najemno krájených vlašských ořechů
- Troška rozmarýnu a tymiánu nasekaného nadrobno
- Sůl, pepř

Postup

Ingredience řádně promícháme, dochutíme solí a pepřem. Zapékací formu vyložíme slaninou nakrájenou na tenké plátky a naplníme směsí. Formu zakryjeme alobalem, vložíme do vyššího plechu s vodou, která sahá asi do 1/3 výšky formy. Pečeme v troubě 2,5 hodiny na 95 st.C. Po upečení necháme zchladnout, vyndáme z formy, krájíme na silné plátky.