Paštika jelení

Makro Epikure

Ingredience

- 2 ks většího bobkového listu
- 5 ks nového koření
- Lístky ze tří větviček tymiánu
- 500 g jelení plece
- 300 g škvařeného sádla
- 200 g slaniny bez kůže
- 100 g žluté cibule
- 500 g vepřových jater
- sůl — 150 g

Koření

- 3 g mletého zázvoru
- 1 g mletého muškátového květu
- 3 g mletého černého pepře
- 3 g sušeného tymiánu
- 75 g červeného vína
- 100 g smetany 30%
- žloutek — 3
- 300 g pomeranče na šťávu
- 50 g telecího demi-glace
- cukr třtinový — 20 g
- sůl — 50 g

Tymiánové máslo

- 200 g přepuštěného másla
- tymián — 10 g

Postup

Bobkový list a nové koření rozpečeme v troubě na 170 st.C asi 10 minut a pak je v hmoždíři rozdrtíme na prach. Jelení plec odblaníme , nakrájíme na kousky, orestujeme na pánvi na malém množství sádla s rozdrceným kořením a tymiánem, nakrájenou slaninou a cibulí tak, aby jádro masa zůstalo růžové. Směs po vychladnutí semeleme v masovém mlýnku. Vepřová játra odblaníme, nakrájíme na kostičky a s umletým masem vložíme do nástavce na sekání masa a nasekáme do hladké konzistence. Lze použít mlýnek na maso s malými otvory a několikrát umlít. Přidáme paštikové koření, červené víno, smetanu, zbylé sádlo, sůl a opět krátce zpracujeme. Směs přelijeme do misky, přidáme žloutky, pomerančovou šťávu, demi – glace, cukr a důkladně promícháme do lepivé pasty. Kousek upečeme na teflonové pánvi, ochutnáme a dochutíme. Hmotu přendáme do speciálních zavařovacích sklenic, uzavřeme a v pekáči s vodou vložíme do trouby. Při 75 st.C pečeme asi 1 hodinu. Poté vyjmeme a necháme zvolna vychladnout. Z čerstvého tymiánu otrháme lístky, vložíme do rozpuštěného přepuštěného másla a necháme ovonět. Máslo nalijeme na povrch vychlazené paštiky a necháme ztuhnout. Podáváme ve sklenici, v níž se připravovala, přílohou je tmavý chléb.

Zdroj: cilka.eu