

Paštika podle Hanky

Hanka Bauerová

Ingredience

- asi 1 kg vepřového bůčku (může být i jiné maso)
- asi ½ kg jater
- cibule — 1
- ¾ hlavičky česneku
- sůl, pepř, divoké koření
- asi 6 housek nebo 1 obyčejná veka
- trocha tvrdého alkoholu
- vývar

Postup

Maso uvaříme do měkka, játra povaříme asi 5 minut, aby se zatáhla. Do vývaru namočíme pečivo. V robotu se sekacími noži rozmixuji vymačkané pečivo, přidám maso a půl jater a vše rozmixuji spolu s cibulí a česnekem. Přidáme druhou část jater rozkrájených na kousky a dochutíme kořením a alkoholem. Formu vyložíme slaninou, vyplníme paštikovou hmotou, přikryjeme alobalem a pečeme ve vodní lázni asi 11/2 hodiny při 180 st.C

Děláme-li paštiku z drůbežího masa, přidáme do rozsekané hmoty vaničku husího sádla.