

Paštika z kuřecích jater

Ingredience

- 200 g mletého vepřového masa
- 650 g kuřecích jater
- slanina anglická — 200 g
- 200 g špeku
- cibule červená — 2
- česnek — 6 stroužek
- máslo — 250 g
- 200 g kachního sádla
- sůl
- Celý pepř
- cukr — 1 špetka
- Bobkový listopad nové koření
- 300 ml portského vína

Postup

2 snítky čerstvého tymiánu

Kuřecí játra očistíme a odblaníme. Pečlivě je opláchneme studenou vodou, necháme okapat na sítu a nakrájíme na kousky. Na pánvi rozežřejeme kachní sádlo, orestujeme na něm nejprve mleté vepřové maso, pak kuřecí játra, přidáme nakrájený špek. Když se vše osmahne, přidáme nahrubo nakrájenou červenou cibuli, rozetřený česnek, zdrhneme snítky tymiánu, osolíme, opepříme, vložíme bobkový list a nové koření. Podlijeme portským vínem, podle potřeby přisladíme a necháme dusit pod poklicí ve vlastní šťávě. Podušenou směs necháme vychladnout, vyjmeme bobkový list a nové koření a směs umeleme na masovém mlýnku. Paštiková fáš je tuhá, proto ji ještě musíme důkladně rozmixovat se změkklým máslem. Formu na paštiku vyložíme plátky anglické slaniny, které klademe jeden vedle druhého tak, aby konce zůstaly volně viset po stranách formy. Položíme na ni paštikovou hmotu a slaninou ji uzavřeme. S naplněnou formou párkrát bouchneme o stůl, abychom z paštikové hmoty dostali vzduchové bubliny. Necháme odpočinout v lednici nejlépe do druhého dne. Pak teprve vyklopíme z formy a krájíme na plátky silné asi dva centimetry. Podáváme s brusinkami.