

Slavnostní paštika z husích jater



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 8

1259 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/slavnostni-pastika-z-husich-jater>

Příprava

Maso, telecí játra, polovinu slaniny a husích jater umeleme. Poté rozemeleme housku. Vše smícháme s vejcem a žloutkem do pěny. Osolíme a opepříme.

Zbytek husích jater a slaniny, uzený jazyk a šunku nakrájíme na kostičky, přidáme ke směsi a naplníme tím sklenici vymazanou sádlem nebo vyloženou plátkou slaniny. Sklenici uzavřeme a sterilizujeme 2 hodiny. Uchováваме na chladném místě, takto vydrží i několik měsíců.

Tip k receptu

Tuto poměrně drahou pochoutku podávejte s opečenými krutony.

Ingredience

- 250 g telecího masa z plecka
- 250 g vepřového plecka
- 100 g telecích jater
- 500 g husích jater
- 120 g slaniny
- 100 g uzeného jazyka
- 50 g šunky
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 špetka koření na mleté maso
- sůl a pepř podle chuti
- 1 houska namočená do bílého vína

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Pomazánka

