

Zvěřinová paštika



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

1850 kalorií , **2 g** cukrů , **117 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: moto_cross

Odkaz: <https://srecepty.cz/zverinova-pastika>

Příprava

Nadrobno pokrájenou cibuli osmažíme na tuku do zlatova až hněda. Přidáme na kostky pokrájené maso a dusíme.

Během dušení podléváme červeným vínem. Potom přidáme bobkový list, pepř, nové koření, osolíme a dusíme asi 20 min.

Maso i se šťávou pomeleme. Pomeleme i játra. Potom spolu smícháme a ještě jednou pomeleme nebo rozmixujeme. Slaninu pokrájíme na malé kostičky. Pistácie a sušené švestky posekáme na menší kousky. Pomleté maso smícháme se slaninou, pistáciemi, švestkami a ochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem a prolisovaným česnekem.

Vmícháme vejce a smetanu ke šlehání, podle potřeby osolíme. Formu (srnčí hřbet) vymažeme olejem, vylejeme do ní připravené maso a formu položíme do pekáče, ve kterém máme asi 2 cm vody. Dáme péct do trouby asi na 1 hodinu.

Ingredience

- 200 g srnčího plecka
- 300 g jater ze zvěřiny
- 200 g prorostlé slaniny
- 4 dcl červeného vína
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 50 g sušených švestek
- 50 g pistácií
- 5 vajec
- 1 dcl smetany ke šlehání
- bobkový list
- celý pepř
- mletý pepř
- nové koření
- muškátový ořech
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník

