Vepřová paštika bílá

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

300 g vepřových jater
1 vejce
25 g soli
100 g hrubé mouky
1 g zázvoru
100 g cibule
sádlo
300 g libového vepřového ramínka bez kůže
400 g tučného vepřového bez kůže
100 ml sladké smetany
3 g bílého pepře
0,25 g strouhaného muškátového oříšku
1 špetka paštikového koření

Postup

Játrová bez žilek a žlučovodů na chvíli namočíme do studené vody, pak necháme okapat a 2x umeleme přes jemné síto ,spolu s cibulkou osmaženou na sádle dozlatova, na masovém strojku.Zároveň umeleme i maso.Ke zjemnění můžeme použít mixéru. Do hladké směsi přidáme koření, mouku vejce, smetanu a ještě dobře prošleháme. Hotové plníme do forem vyložených slaninovými plátky, povrch urovnáme, přikryjeme slaninou a uzavřeme. Vložíme do vroucí vody, pak při teplotě 80°C vaříme jeden a půl až dvě hodiny. Nebo plníme do sklenic (do poloviny obsahu) a zavařujeme. Uchováváme v chladnu.