

Zvěřinová paštika

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kmín
200 ml smetany
pepř
hřebíček, muškátový oříšek
tymián
10 žloutků
100 g slaniny
3 cibule
1,000g ořezu ze zvěřiny
500 g vepřového boku
400 g anglické slaniny
sůl
300 g jater

Postup

Vepřové i zvěřinové maso nakrájíme na kousky, přidáme cibuli, osolíme, podlijeme a pečeme do měkka. Maso necháme zchladnout a pak ho semeleme. Při mletí přidáváme kousky syrových jater. Pak přidáme žloutky, smetanu, výpek z pekáče, nakrájenou slaninu a směs koření. Vzniklou fáš promícháme a dosolíme. Paštikovou formu vyložíme plátky anglické slaniny a na ní poklademe těsto. Pečeme v troubě ve vodní lázni asi hodinu a půl přikryté alobalem.