

Zaječí paštika s olivami a rajčaty

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23880

Suroviny

Ingredience:

400 g zaječího masa

200 g vepřové plece

150 g kuřecích prsou

2 lžíce sádla

1 cibule (nebo 2 šalotky)

2 lžičky paštikového koření na zvěřinu

1 vejce

3 žloutky

4 plátky bílé vecky

100 g vepřových nebo drůbežích jater

100 ml smetany 33%

150 g plátků slaniny

1 lžíce koňaku

2 lžíce zelených oliv plněných papričkami

1 lžíce sušených rajčat

Postup

Příprava:

Odblaněné, omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky. Kuřecí prsa nakrájíme na silnější proužky, osolíme a opepříme. V kastrolu rozehřejeme sádlo a prsa na něm ze všech stran opečeme. Vyjmeme a dáme stranou. Ve výpeku orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme zaječí maso a opečeme ze všech stran. Osolíme, ochutíme paštikovým kořením, přiklopíme a dusíme cca 30 minut ve vlastní šťávě.

Udušené maso necháme vychladnout a směs semeleme 2x na masovém strojku přes jemnou řeznou desku (případně umixujeme) společně s vepřovým masem, játry a vekou namočenou ve smetaně. Vmícháme šťávu z dušeného masa, vejce, žloutky, zbylou smetanu, koňak a směs dobře promícháme. Nakonec vmícháme nakrájené olivy a usekaná sušená rajčata.

Paštikovou formu vyložíme plátky slaniny i po bocích, naplníme polovinou masové směsi, poklademe proužky opečených kuřecích prsou a doplníme zbylou směsí. Povrch uhladíme a překryjeme zbylými plátky slaniny. Formu přikryjeme a vložíme do pekáče zcela naplněného vodou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme ve vodní lázni asi 1,5 hodiny při teplotě 80-85°C. Vodu v pekáči podle potřeby doplňujeme. Z hotové paštiky sejmeme víko, necháme ji vychladnout a potom v lednici ztuhnout. Ztuhlou paštiku krájíme na plátky a podáváme.

Čerpáno z časopisu Ona dnes.

Doporučená příloha:

Pečivo, zelenina