

# Domácí kachní paštika



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 dní 0h 0min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1 dní 0h 50min , Porce: 11

2768 kalorií , 0 g cukrů , 204 g tuků , 192 g bílkovin

Autor: promo

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-kachni-pastika>

## Příprava

Játra necháme na den namočit do mléka. Poté játra vyndáme, vycévkuje a přemeleme. Necháme si rozpustit máslo a potom všechno tyčovým robotem rozmixujeme dohladka. Vezmeme formu na pečení a vyložíme jí potravinářskou fólií. Poté vše vylijeme do nádoby na pečení. Paštiku vložíme do vodní lázně a pečeme na 90 °C po dobu 50 minut. Nejlepší je paštiku nechat tři dny dozrát a poté až servírovat.



### Tip k receptu

Domácí kachní paštiku, můžete ochutnat nebo zakoupit v restauraci Zlatý had. K paštice se krásně hodí Tramín červený - bobulový výběr 2007 Jedlička & Novák. Tramín červený, můžete ochutnat nebo zakoupit v restauraci Zlatý had.



## Ingredience

- ✓ 1 kg játry
- ✓ 200 g másla
- ✓ 0,4 cl Brandy
- ✓ 0,6 cl Marsala
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ špetka pepře bílého

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Francouzská, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Něco extra, Labužník, Rodina, Zkušený kuchař, Předkrm