

Houbová paštika - terina



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 6

2235 kalorií , **0 g** cukrů , **182 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbova-pastika-terina>

Příprava

Na mäsovom mlynčeku pomelieme 160g šampiňónov, hríby a vychladnuté kuracie prsia. Zvyšnú časť šampiňónov pokrájame na plátky, ktoré orestujeme v panvici na oleji. Nadrobno pokrájajú cibuľu speníme na oleji spolu s nakrájanou slaninkou. Po vychladnutí všetko spolu s ryžou a vajcami pridáme k pomletej mase. Vmiešame orestované plátky šampiňónov, podľa chuti posolíme, ochutíme mletým čiernym korením, sušeným tymianom a spolu premiešame. Okruhlu paštetovú formu vyložíme plátkami slaniny. Naplníme plnkou a vo vodnom kúpeli varíme 90 minút. Vychladnutú paštetu vyklopíme, nakrájame, ozdobíme listkami čerstvého tymianu a polného šalátu.



Tip k receptu

Podávame s celozrnným pečivom.

Ingredience

- ✓ 200 g čerstvých žampionů
- ✓ 150 g čerstvých hřibů
- ✓ 150 g uvařených kuřecích prsou
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 70 g uvařené rýže
- ✓ 80 g uzené slaniny
- ✓ 2 vejce
- ✓ troška pepře a soli
- ✓ špetka sušeného tymiánu
- ✓ lístky čerstvého tymiánu a polníčku na ozdobu
- ✓ 4 plátky anglické slaniny
- ✓ 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Labužník, Předkrm