

Paštika z kuřecího masa se zeleninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 1

1696 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pastika-z-kuřecího-masa-se-zeleninou>

Příprava

Hříby uvaříme ve vodě. Scezené hříby jemně nasekáme, vývar odpaříme na 0,5 dcl. Kuře vykostíme, kuřecí prsa odložíme. Zbytek kuřecího masa, vepřovou a telecí plec jemně nasekáme na robotu. Přidáme vejce, koňak, smetanu, hříby, vývar, osolíme, opepříme a vypracujeme těsto. Kuřecí prsa nakrájíme na proužky a promícháme s rozpuštěným máslem. Proužky obalíme v nasekané petrželi, pažitce a kopru. Formu na paštiku vyložíme plátky slaniny, vložíme polovinu masové hmoty, na kterou položíme obalené maso z kuřecích prsou a přikryjeme zbytkem masové hmoty. Celek přikryjeme plátky slaniny. Pečeme 90 minut při 200 °C. Paštiku necháme vychladit a uložíme na 6 hodin odležet do ledničky. Poté mažeme na chléb.

Ingredience

- ✓ 1 kuře
- ✓ 300 g vepřové plece
- ✓ 300 g telecího masa z plecka
- ✓ 30 hub
- ✓ 200 ml smetany
- ✓ 2 vejce
- ✓ 200 g slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 0,5 dcl koňaku
- ✓ 2 lžíce nasekané zelené petržele
- ✓ pažitka
- ✓ kopr
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Pomazánka

