

# Slávnostní paštika z husích jater



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 8

**1259** kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **60 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/slavnostni-pastika-z-husich-jater>

## Příprava

Mäso, teľaciu pečeň, polovicu slaniny a husacej pečene zomelieme. Po nich zomelieme žemľu. Všetko vymiešame s vajcom a žĺtkom do penista. Posolíme a okoreníme. Zvyšok pečene, slaniny, udený jazyk a šunku pokrájame na kocky, primiešame do zmesi a naplníme rovný zavárací pohár, potrety masťou alebo vyložený plátkami slaniny. Pohár uzavrieme a sterilizujeme 2 hodiny. Odložíme na chladné miesto. Vydrží aj niekoľko mesiacov.



### Tip k receptu

Tuto pomerne drahú lahôdku podávame s opekanými hriankami.

## Ingredience

- ✓ 250 g telecího masa z plecka
- ✓ 250 g vepřového plecka
- ✓ 100 g telecích jater
- ✓ 500 g husích jater
- ✓ 120 g slaniny
- ✓ 1 houska namočená do bíleho vína
- ✓ 100 g uzeného jazyka
- ✓ 50 g šunky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 špetka koření na mleté maso
- ✓ sůl a pepř podle chuti

## Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Pomazánka

