

Výborná paštika - levná



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1405 kalorií , **1 g** cukrů , **55 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: Jurina

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborna-pastika-levna>

Příprava

Brusinky naložíme do octa a necháme cca 1/2 hodiny marinovat. Sádlo rozežřejeme a krátce na něm restujeme bílý pepř a cukr. Přidáme pokrájenou cibuli a necháme ji zesklivatět. Zalijeme červeným vínem a celý objem varem zredukujeme na méně než polovinu. **POZOR A OPATRŇĚ:** přidáme vodku (koňak) a zapálíme. Necháme vyhořet a potom vychladíme. Játra a maso jemně rozmixujeme. Přidáme flambovanou vinnou cibulovou směs, vejce a znovu mixujeme na velmi jemnou nadýchanou kaši. Přidáme a rovnoměrně rozprostřeme v octě marinované brusinky a celou směs podle chuti osolíme a dokoříme. Vše nalejeme do vhodných misek (může být i forma na srnčí hřbet). Postavíme na plech s vodou a ve vyhřáté troubě na 100 - 120°C pečeme cca 50 min (podle velikosti formy). Podáváme studené.



Tip k receptu

Lze přidat mletý koriandr, mletý kmín, mletou skořici, muškátový oříšek apod. Nebo opražené mandle, či na drobné kousky pokrájené syrové sádlo. Fantazii se meze nekladou.

Ingredience

- ✓ 1/2 kg odblaněných drůbežích jater
- ✓ 1/4 kg uzeného masa (nejlépe z kolene)
- ✓ 6 vajec
- ✓ 1/4 l kvalitního suchého červeného vína
- ✓ 2 cibule
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 1 lžíce cukru krystal
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 4 cl vodky (koňaku)
- ✓ 1 lžíce vinného octa
- ✓ 1 lžíce proslazených brusinek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Pomazánka

