

Králičí paštika se švestkovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Na paštiku**

- Mladý očištěný králík 1 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Máslo 200 g
- Sardelová pasta 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Želatina 2 plátek
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Tmavý chléb k podávání 1 ks

- **Na švestkový přeliv**

- Červené víno 500 ml
- Zralé a vypeckované švestky 250 g
- Nakrájená cibule 150 g
- Med 1 lžička
- Citronová šťáva 1 ks
- Chilli koření 1 špetka

- **Na paštiku**

- Mladý očištěný králík 1 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Máslo 200 g
- Sardelová pasta 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Želatina 2 plátek
- Muškátový květ 1 špetka
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Tmavý chléb k podávání 1 ks
- **Na švestkový přeliv**
- Červené víno 500 ml

- Zralé a vypeckované švestky 250 g
- Nakrájená cibule 150 g
- Med 1 lžička
- Citronová šťáva 1 ks
- Chilli koření 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Králíka rozdělíme na díly a podusíme ho na másle zvolna asi 25 minut doměkka. Maso vykostíme a i se šťávou jemně umeleme. Přidáme vejce, zakysanou smetanu, sardelovou pastu, muškátový květ. Nakonec osolíme a opepříme podle chuti.

Želatinu namočíme do studené vody. Necháme ji nabobtnat a pak ji nad vodní lázní krátce zahříváme do rozpuštění. Želatinu potom vmícháme do masové hmoty.

Směs nalijeme do vymazané paštikové formy a dobře ji uzavřeme pokličkou nebo alobalem. Formu položíme do pekáče, do něj do poloviny výšky nalijeme horkou vodu a vložíme na 30 minut do trouby předehřáté na 150 °C. Pak snížíme teplotu na 90 °C a vaříme dalších 30 minut.

Paštiku vyjmeme a necháme ji vychladnout. Alobal v žádném případě neodstraňujeme. Dáme ji do chladničky přes noc ztuhnout. Přísady na švestkový přeliv rozvaříme na kaši a necháme vychladnout.

Plátky paštiky podáváme se švestkovým přelivem a s chlebem.