Myslivecká paštika

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- polohrubá mouka 300 g
- máslo 175 g
- cukr 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- Hovězí maso 250 g
- vepřové maso 200 g
- smetana 6 lžíce
- bílý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- vejce 2 ks
- majoránka 1 lžíce
- zaječí maso 300 g
- slanina 6 plátek
- želatina 3 plátek
- zvěřinový vývar 170 ml
- bílé víno 170 ml
- kompotované broskve 3 ks
- brusinky 6 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z mouky, 150 g másla, cukru, špetky soli a 75 ml studené vody vymícháme těsto a dáme je na 2 hodiny do chladničky. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na zbylém másle. V míse promícháme mletá masa, cibuli, 5 lžic šlehačky, strouhanku a koření.
Zaječí plátky osolíme a opepříme, každý obalíme dvěma plátky slaniny a spíchneme párátkem. Vložíme do rozpáleného oleje a 5 minut opékáme. Pak je vyjmeme, podélně rozpůlíme a odstraníme párátka.
Vymastíme 6 formiček o průměru asi 10 cm a vysypeme je strouhankou. Těsto rozválíme a vykrojíme z něj po 6 kolečkách o průměru 12 cm a 10 cm. Větší vmáčkneme do formiček a na těsto rozdělíme asi polovinu mletého masa. Na ně položíme kousek zaječího plátku, překryjeme zbývajícím mletým masem a přiklopíme kouskem těsta. Uprostřed vypíchneme dírku. Vajíčka rozklepneme a oddělíme bílky od žloutků. Ze zbytků těsta vykrájíme figurky, potřeme je bílkem a přilepíme na paštičky. Ty potřeme rozšlehanými žloutky se zbylou smetanou a pečeme v předehřáté troubě asi 45 minut. Necháme vychladnout a vyklopíme.
Smícháme víno, vývar, pepř a sůl, přidáme předem namočenou želatinu a za stálého míchání ji rozpustíme. Dáme ztuhnout. Nakonec rozkrájeným aspikem, broskvemi a brusinkami paštičky obložíme.

Poznámka:

hovězí a vepřévé maso mleté