Paštika s králíka

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- anglická slanina 100 g
- bobkový list 1 ks
- houska 1 ks
- portské víno 3 lžíce
- králičí maso 400 g
- nové koření 3 ks
- olej 1 lžíce
- provensálské koření 1 lžička
- smetana 100 ml
- sušené švestky 10 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pečené nebo vařené králičí maso vykostíme a spolu s jednou žemlí předem namočenou ve smetaně umeleme. Přidáme vejce, provensálské koření, rozdrcená zrnka nového koření. Podle chuti osolíme a dobře vymícháme. Nakonec do směsi vmícháme také nakrájené sušené švestky namočené v koňaku a na drobounké kostičky nakrájenou anglickou slaninu. Formu na terinu vyložíme alobalem a poklademe několika plátky slaniny. Naplníme připravenou paštikovou směsí, zakryjeme alobalem a vložíme do pekáče částečně naplněného vodou. V mírně vyhřáté troubě zvolna pečeme asi 60 minut.

Necháme vychladnout, vyklopíme a nakrájíme na porce. Vhodnou přílohou jsou kompoty, nakládané houby nebo zelenina.