

Paštika s bažanta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bažantí maso 500 g
- cibule 1 ks
- houska 2 ks
- telecí játra 150 g
- vepřový bůček 200 g
- slanina 150 g
- smetana 150 ml
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájenou slaninu zpěníme, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a opečeme. Pak přidáme nakrájené maso z pernaté zvěře, podle potřeby osolíme, okořeníme, podlijeme a podusíme doměkka. Zchladlou směs spolu s játry a namočenými žemlemi ve smetaně jemně umeleme. Přidáme 2 žloutky, promícháme a podle potřeby ještě dochutíme. Chlebičkovou formu vyložíme alobalem a naplníme směsí. Zakryjeme pevně alobalem a ve vodní lázni paštiku zvolna upečeme. Vychladlou paštiku zabalíme do obdélníku listového těsta, potřeme rozšlehaným žloutkem a upečeme v předehřáté troubě dozlatova. Porce paštiky podáváme studené spolu s nakládanou zeleninou, houbami nebo ovocem.