

Masová paštika se šunkou a žampiony v mikrovlnné troubě

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mleté vepřové maso 400 g
- Cibule 1 ks
- Bramborová moučka 2 lžíce
- Sušený estrogon 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Creme-fraiche 2 dl
- Žampiony 100 g
- Uzené šunky 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky.

Maso smíchejte s cibulí, bramborovou moučkou, estragonem, solí a vejci. Přidejte creme-fraiche a rozmíchejte na řidší hmotu.

Houby očistěte a rozkrojte je na čtvrtky, větší na osminky. Uzenou šunku nakrájejte na kostičky. Obojí vmíchejte do ochuceného masa. Syrovou paštiku dejte do oválné nebo kulaté mikrovlnné

formy, zakryjte folií nebo pokličkou a vložte při 800 W 10–12 minut. Nechte vychladnout ve formě.

Podávejte s chlebem, bagetou, máslem, plátky vařených vajec, olivami, naloženou ředkví nebo s pickles a pivem.