Kachní paštika v křupavé krustě

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- **Na paštiku**
- kachní játra 400 g
- mléko 500 ml
- koňak 100 ml
- portské víno 100 ml
- tuk Flora Gold 250 g
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- **Těsto**
- špaldová mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- voda 70 ml
- tuk Flora Gold 75 g
- **Na potření**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Játra dobře omyjeme, odblaníme a necháme odležet jeden den v mléce. Opět propláchneme a další den dáme játra odpočívat do koňaku (nebo brandy) a portského. Játra necháme okapat, polovinu z

nich nakrájíme na kostičky, orestujeme na trošce rostlinného tuku Flora Gold a necháme zchladnout. Druhou polovinu v kuchyňském kutru rozmixujeme s rostlinným tukem Flora Gold, solí a pepřem. Pokud nemáme k dispozici kutr, játra dvakrát umeleme na masovém strojku. Do fáše přidáme vychladlé kusy jater, zamícháme a případně dochutíme portským či koňakem. Formu vyložíme potravinářskou folií, naplníme paštikou a několikrát sklepneme. Paštiku pečeme ve vodní lázni ve vyhřáté troubě na 80°asi 40 minut. Po zchladnutí vložíme do lednice alespoň na 24hodin a necháme dobře ztuhnout.
Těsto - vše zpracujeme, zabalíme do folie a necháme odpočinout 30 min. Následně vyválíme, okraje potřeme vejcem a paštiku zabalíme do těsta. V troubě na 180°upečeme dozlatova.