Cikánská paštika II

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 7

- Vepřová kýta nebo plec 500 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Vepřová játra 200 g
- Rohlíky, den staré 2 ks
- Mléko 250 ml
- Šalotky 5 ks
- Vejce 2 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Mletý zázvor 1 špetka
- Slanina, na drobné kostičky 100 g
- Šunka, na drobné kostičky 150 g
- Olej na vymazání hřbetu 1 ks
- Brusinky a kandované pomeranče 5 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Vepřové maso nakrájejte na středně velké kousky a v míse je zasypte solí a pepřem a nechte alespon 3 hodiny odpočívat v chladu, nejlépe však přes noc. Omytá a odblaněná játra, v mléce namočené rohlíky a oloupané a nasekané šalotky umelte na masovém strojku. Ke směsi pak přidejte vejce, muškátový květ i zázvor a pořádně promíchejte. Kousky vepřového masa rovněž umelte, poté spojte s

játrovou směsí a vše ještě rozmixujte tyčovitým mixérem. Nakonec do směsi přimíchejte slaninu a šunku, podle potřeby dosolte a směs naplňte do olejem vymazané formy na hřbet. Postavte ji doprostřed pekáče, okolo nalijte vodu a ve vodní lázni 2 hodiny pečte při 180°C. Paštiku nechte vychladnout a podávejte ozdobenou brusinkami a kandovanými pomeranči.

Poznámka:

Naložení: přes noc

Pečení 2 hodiny