# Francouzská paštika

Ingfredience

vepřová plec: 300 g
kuřecí játra: 150 g
slanina vcelku: 100 g
cibule: 1 ks
stroužky česneku: 2 ks
masový vývar: 100 ml
červené víno: 100 ml
vejce: 2 ks
plátky slaniny: asi 12 ks
sádlo
sůl
pepř
tymián
drcený kmín
muškátový oříšek
sladká paprika
bobkové listy

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

**Slaninu a cibuli nakrájíme na malé kostičky a orestujeme v hrnci na menším množství**

**rozpuštěného sádla. Maso a játra očistíme, nakrájíme také na menší na kostičky a přidáme k cibuli a slanině. Vše promícháme, osolíme, opepříme a orestujeme. Ke směsi přidáme tymián, kmín, nastrouhaný muškátový…**

# Francouzská paštika – recept

Slaninu a cibuli nakrájíme na malé kostičky a orestujeme v hrnci na menším množství rozpuštěného sádla. Maso a játra očistíme, nakrájíme také na menší na kostičky a přidáme k cibuli a slanině. Vše promícháme, osolíme, opepříme a orestujeme. Ke směsi přidáme tymián, kmín, nastrouhaný muškátový oříšek, sladkou papriku, prolisovaný česnek a orestujeme. Vše zalijeme vínem, **necháme odpařit alkohol** a dále zalijeme horkým vývarem. Podusíme, dokud maso a játra nezměknou (podle potřeby podléváme vývarem, ale směs by neměla být příliš řídká). Rozmixujeme, přidáme vejce a necháme chvíli odležet. Je-li francouzská paštika příliš řídká, můžeme ji zahustit trochou nastrouhané housky.

Troubu předehřejeme na **180 °C**. Na dno zapékací mísy položíme několik bobkových listů a celou zapékací mísu vyložíme plátky slaniny tak, aby přesahovaly přes okraje. Na slaninu vyložíme připravenou směs, uhladíme a překryjeme ji přečnívajícími plátky slaniny. Navrch položíme pečicí papír pomazaný sádlem. Celou zapékací mísu zabalíme do alobalu a vložíme do jiné větší nádoby nebo na plech s vysokým okrajem a do větší nádoby nalijeme **vroucí vodu**, která musí dosahovat minimálně do poloviny výše zapékací mísy s paštikou. Vše pečeme asi 1 hodinu.

Zapékací mísu opatrně vyjmeme z vodní lázně a necháme ji (stále zabalenou v alobalu) vychladnout. Po vychladnutí odstraníme alobal, slijeme případnou šťávu a paštiku v zapékací míse vložíme do chladničky minimálně na 24 hodin. Před podáváním ji opatrně vyklopíme (vnitřní strany nádoby objedeme opatrně nožem) a nakrájíme.

**Francouzská paštika** chutná skvěle s čerstvým pečivem a brusinkovým džemem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí