STAROČESKÉ OKÉNKO 05. 08. 2021

Domácí paštika v osmi různých obměnách. Tyhle lahůdky vám přináší šikovné babičky!

Domácí paštika udělá radost malým i velkým! Hodí se nejen k snídani na chléb, ale také na svačinu anebo k večeři. Receptů se v tomto ohledu naskýtá skutečně požehnaně. Primárně se tento produkt vyrábí ze zvěřiny anebo z drůbežích, vepřových a kachních jater. Ovšem my vám nabídneme i dvě vegetariánské variace!

Udělá vám snad radost **klasická domácí paštika z drůbežích jater podle babičky Marie**? Anebo se spíš potěšíte tou **vegetariánskou z mandlí a čočky** podle babičky Jitky? Ať už se rozhodnete pro jakoukoliv variaci, zcela určitě si pochutnáte! Inspirujte se **osmi recepty**, které dozajista získají své místo ve vašem rodinném receptáři.

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Klasická drůbeží podle babičky Marie

Jemná domácí paštika z drůbežích jater podle babičky Marie je velmi delikátní. Podávat ji můžete třeba jako předkrm s čerstvým pečivem svým vzácným hostům.

Potřebné ingredience na domácí paštiku z drůbežích jater

- **čerstvá drůbeží játra:** 400 gramů
- **žlutá cibule:** 4 kusy
- **sušený tymián:** 1 špetka
- **mletý pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti
- **sušená majoránka:** 1 špetka
- **portské víno:** 2 velké lžíce
- **vepřové sádlo:** dle potřeby
- **mleté nové koření:** ½ malé lžičky
- **kořenící směs Vegeta:** 1 lžička
- **měkké máslo:** 100 gramů
- **nakládané brusinky:** 2 až 3 velké lžíce

Recept na drůbeží paštiku podle babičky Marie

Začněte tím, že si **oloupete cibule a pokrájíte je najemno**. Poté cibulový základ přemístěte **do pánve s rozpáleným sádlem** a restujte do té doby, než zesklovatí. Až se tak stane, přidejte k cibuli **kousky očištěných drůbežích jater** a opékejte ze všech stran. Po chvíli přidejte i **sušenou majoránku**, **sušený tymián**, **mletý pepř**, **mleté nové koření** a důkladně promíchejte vařečkou. Nakonec maso zalijte **portským vínem** a nechte chvíli dusit. V momentu, kdy budou játra měkká, odstavte pánev ze sporáku a **směs přemístěte do mixéru**. Přisypte k ní **sůl**, **Vegetu** a vše rozmělněte na jemnou kaši. Tu nechte zchladnout a nakonec do ní řádně zašlehejte i **měkké máslo**.

Ve výsledku vám vznikne **jemná domácí paštika**. Tu naneste do malých porcelánových misek, potřete nakládanými brusinkami, překryjte potravinovou fólií a dejte tuhnout do lednice přes noc. Podávejte třeba s rozpečenou bagetkou. Přejeme vám dobrou chuť!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Vepřová do sklenic podle babičky Simony

Další recept je velmi jednoduchý a v podstatě i rychlý. **Domácí paštika z vepřových jater** podle babičky Simony se nakládá do sklenic a zavařuje v hrnci. Připravit si tak můžete značné zásoby na zimní čas.

Potřebné ingredience na přípravu vepřové domácí paštiky do sklenic

Na cca 16 menších sklenic si obstarejte:

- **čerstvá vepřová játra:** 1 kilogram
- **vařený ovar:** 2 kilogramy
- **čerstvé vepřové maso** (kýta, krkovice): 1 kilogram
- **mletý černý pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti
- **žlutá cibule:** 300 gramů

Recept na domácí vepřovou paštiku do sklenic

K ruce si vezměte **mlýnek na maso** a pomocí něj si do mísy **umelte loupanou cibuli**, **vepřová játra**, **vepřový vařený ovar** a také **čerstvé vepřové maso** (lze zvolit kýtu či krkovici). Mletou masovou směs následně **promíchejte spolu s mletým pepřem a také solí**. Polotovar paštiky naneste do čistých uzavíratelných skleniček, přiklopte víky a vyskládejte do velkého zavařovacího hrnce s trochou vody, tj. tekutina by měla sahat do maximálně poloviny nádob (na dno hrnce lze umístit i bavlněnou utěrku). **Vepřová domácí paštika** bude hotová tehdy, až uplynou dvě hodiny varu při teplotě cca sto stupňů Celsia. Nakonec sklenice pečlivě zavíčkujte, opatrně vyjměte z hrnce a po zchladnutí umístěte do lednice anebo do chladného sklepa. Po otevření co nejdříve zkonzumujte. Dobrou chuť!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Telecí s kořenovou zeleninou podle babičky Radky

Nyní se vám představí **velmi netradiční domácí paštika z telecích jater a kořenové zeleniny**. Z jejího výsledku budete ale mile překvapeni a potěšeni. Je to neskonalá lahůdka!

Potřebné ingredience na přípravu telecí paštiky s kořenovou zeleninou

- **čerstvé telecí maso:** ½ kilogramu
- **čerstvé vepřové maso:** ½ kilogramu
- **čerstvá telecí játra:** ½ kilogramu
- **mletý hřebíček:** 1 špetka anebo dle chuti
- **mleté nové koření:** 1 špetka anebo dle chuti
- **mletý pepř:** dle chuti
- **sušený zázvor:** dle chuti
- **vajíčka:** 2 kusy
- **ančovičky:** 3 kusy
- **houska:** 1 kus
- **žlutá cibule:** 1 kus
- **celer:** ¼ až ½ kusu
- **petržel**: 1 až 2 kusy
- **mrkev:** 1 až 2 kusy
- **máslo:** dle potřeby

Recept na netradiční domácí paštiku z telecích jater a kořenové zeleniny

Začněte tím, že si **oloupete cibuli a pokrájíte ji najemno**. Následně ji restujte **na rozpuštěném a rozehřátém másle** spolu s loupanou a nahrubo strouhanou **kořenovou zeleninou**. Také přidejte **kousky vepřového a telecího masa** spolu **s kořením**. Vše opékejte několik minut. Mezitím si umelte pomocí mlýnku na maso **telecí játra** do mísy a zde je promíchejte **s vejci**, **s houskou** (ve vodě rozmočenou) a **s utřenými ančovičkami**. Nakonec do játrové směsi přidejte také **na kaši rozmixované restované maso se zeleninou** a pečlivě promíchejte. Masové těsto naneste do formy

na srnčí hřbet (vymažte předtím máslem), povrch překryjte alobalem anebo pečícím papírem a dejte na páru pozvolna vařit asi 120 minut. Po uplynutí této doby vám vznikne **fenomenální domácí paštika z telecích jater a kořenové zeleniny**. Servírujte ji pokrájenou na plátky spolu s čerstvým pečivem. Přejeme dobré chutnání!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Zvěřinová podle babičky Zdeňky

I **domácí paštika se zvěřinou** potěší kdejaký gurmánský jazýček. Je to velká delikatesa, která se hodí i na slavnostní příležitosti k svačince anebo jako předkrm. Připravte si ji podle babičky Zdeňky a nebudete litovat!

Potřebné ingredience na domácí paštiku ze zvěřiny

- **čerstvá játra ze zvěřiny** (např. srna, jelen, daněk, kanec): 200 gramů
- **čerstvé maso ze zvěřiny** (např. srna, jelen, daněk, kanec): ½ kilogramu
- **polotučné mléko:** ¼ litru
- **starší rohlíky:** 2 kousky
- **vajíčka:** 2 kusy
- **žlutá cibule:** 2 kusy
- **sušený zázvor:** 1 špetka anebo dle chuti
- **mletý muškátový květ:** 1 špetka
- **mletý pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti

Recept na domácí paštiku ze zvěřiny podle babičky Zdeňky

Začněte tím, že si **maso pokrájíte na středně velké kusy a umelete ho pomocí mlýnku do velké mísy**. To samé proveďte i **s játry ze zvěřiny** a **v mléce máčenými rohlíky**. Do masové směsi následně zakomponujte **vajíčka**, **mletý muškátový květ**, **sušený zázvor**, **mletý pepř** a také **sůl** dle chuti. Nakonec vše přemístěte do mixéru a rozmělněte na kaši. Tu vložte do misky, překryjte fólií a nechte přes noc v lednici. Následující den vmíchejte do polotovaru paštiky **jemně nasekanou cibuli** a hmotu naneste **do formy na srnčí hřbet** (předtím vymažte sádlem anebo máslem). Takto pečte v parní lázni asi 120 minut při teplotě 170 až 180 stupňů Celsia. Hotová domácí paštika ze zvěřiny

musí před podáváním zcela vychladnout. Poté si na ní pochutnejte třeba s křupavou bagetkou a brusinkovou zavařeninou. Dobrou chuť!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Kachní s vepřovým masem podle babičky Jany

Ne všechny paštiky musí sestávat pouze z jater. Příkladem je třeba tato **domácí paštika z kachního a vepřového masa**. Připravenou ji budete mít během pár minut a velmi s na ní pochutnáte!

Potřebné ingredience na přípravu kachní domácí paštiky s vepřovým masem

- **čerstvé vepřové maso** (např. kýta, krkovice): 300 gramů
- **čerstvé kachní maso:** 700 gramů
- **vepřový uzený špek:** 150 gramů
- **žlutá cibule:** 1 kus
- **mletý černý pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti
- **bobkový list:** 1 kus
- **smetana ke šlehání:** ¼ litru
- **sušený tymián:** 1 malá lžička
- **vajíčka:** 2 kusy

Recept na kachní domácí paštiku s vepřovým masem podle babičky Jany

Nejprve si **pokrájejte najemno vepřový špek**. Ten opékejte na rozpálené pánvi spolu s najemno nasekanou **cibulí** a také **bobkovým listem**. Asi po dvou minutách list vyjměte a cibuli se špekem odstavte. Nyní si k ruce vezměte mlýnek na maso a pomocí něj **umelte do mísy pokrájené vepřové a kachní maso**. Masovou hmotu následně propojte s restovanou cibulí, špekem a řádně **rozmixujte v kuchyňském robotu** na kaši. Nakonec ještě **přilijte smetanu ke šlehání**, **rozšlehaná vejce**, **vsypte tymián**, **sůl**, **pepř** a důkladně suroviny promíchejte. Takto navrstvěte směs do máslem vymazané formy a pečte ve vodní lázni asi hodinu (udržujte teplotu kolem 100 °C). **Domácí paštika z kachního a vepřového masa** bude skvělá třeba s čerstvým kváskovým chlebem a zeleninou.

Dobrou chuť

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Drůbeží s vepřovou krkovicí podle babičky Olgy

Babička Olga vám zase přichystala recept na skutečnou **lahůdku z vepřové krkovice a drůbežích jater**. Domácí paštika je doplněna o kořenovou zeleninu, česnek a aromatické koření. Prostě dokonalá kombinace!

Potřebné ingredience na přípravu drůbeží paštiky s vepřovou krkovicí

- **čerstvá vepřová krkovice:** 1 kilogram
- **čerstvá drůbeží játra:** ½ kilogramu
- **vepřová slanina:** ½ kilogramu
- **menší celer:** 1 kus
- **mrkev:** 3 kusy
- **petržel:** 3 kusy
- **celé nové koření:** 2 bobule
- **žlutá cibule:** 3 kusy
- **celý bobkový list:** 1 kus
- **vajíčka:** 2 kusy
- **česnekové stroužky:** 3 kusy
- **mletý pepř a sůl:** dle chuti
- **máslo:** dle potřeby

Recept na drůbeží paštiku s vepřovou krkovicí podle babičky Olgy

Začněte tím, že si **očistíte krkovici a umístíte ji do hrnce** spolu **s loupanou kořenovou zeleninou**, **jednou loupanou cibulí**, **novým kořením**, **bobkovým listem**, **česnekovými stroužky**

a **slaninou**. Ingredience **přelijte studenou vodou** a dejte na středním plamenu vařit do měkka. Následně tekutinu sceďte a po vychladnutí maso se zeleninou **umelte pomocí mlýnku na maso**. Dále si k ruce vezměte pánev a v ní **rozpusťte máslo**. Na něm restujte zprudka **jemně nasekanou zbylou cibuli** a také přidejte **kousky drůbežích jater**. Až budou játra měkká, taktéž je umelte na kaši a promíchejte s masovou směsí ve velké míse. Nakonec ještě **přidejte vejce**, **mletý pepř a sůl**. Hmotu navrstvěte do sterilovaných sklenic, zavíčkujte a zavařujte ve velkém hrnci s vodou a utěrkou na dnu zhruba **60 minut při teplotě 100 až 120 °C**. Hotová domácí paštika vydrží v chladu i několik týdnů ne-li měsíců. Dobrou chuť!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Čočková s mandlemi podle babičky Jitky

Jako předposlední se nabízí **vegetariánská domácí paštika z čočky a mandlí podle babičky Jitky**. Bezpochyby se může rovnat té masové svou delikátní chutí. Vyzkoušejte ji a budete se oblizovat až za ušima!

Potřebné ingredience na domácí paštiku z čočky a mandlí

- **zelená čočka:** 150 gramů
- **loupané mandle:** 100 gramů
- **citronová šťáva:** 1 lžíce
- **mletý černá pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti
- **česnekové stroužky:** 2 kusy
- **čerstvý tymián:** 1 snítka
- **čerstvý rozmarýn:** 1 snítka
- **šalotka:** 2 kusy
- **olivový olej:** 2 lžíce
- **miso pasta:** 1 lžíce

Recept na vegetariánskou domácí paštiku z čočky a mandlí podle babičky Jitky

Nejprve si alespoň na dvě hodiny **namočte čočku do studené vody**. Poté ji slijte a umístěte s čerstvou vodou do hrnce. Dále ji dejte **vařit do měkka** na středním plamenu. Nyní si k ruce vezměte **šalotky**, oloupejte je, nakrájejte najemno a **orestujte na rozpáleném olivovém oleji** spolu **s lístky rozmarýnu a tymiánu**. Nakonec směs odstavte, umístěte do mixéru a rozmělněte spolu s **měkkou scezenou čočkou**, **mandlemi**, **miso pastou**, **citronovou šťávou** a **loupaným česnekem**. Nezapomeňte suroviny osolit a opepřit dle chuti. Až vše rozmixujete, vznikne vám lahodná domácí paštika vhodná pro vegetariány a ostatně i vegany. Podávejte s bílým chlebem anebo bagetou. Přejeme dobré chutnání!

Domácí paštika podle babiček 8x jinak: Veganská houbová podle babičky Terezy

A na závěr se můžete inspirovat **zdravou veganskou variací s houbami podle moderně smýšlející babičky Terezy**. Tato domácí paštika zachutná zcela určitě i zarytým masožravcům, můžete se sami přesvědčit!

Potřebné ingredience na veganskou houbovou paštiku

- **čerstvé žampiony:** 350 gramů
- **česnekový stroužek:** 1 kus
- **čerstvý tymián:** 3 větvičky
- **hořčice typu dijon:** 1 malá lžička
- **suché bílé víno:** 2 velké lžíce
- **malá červená cibule:** 1 kus
- **chia semínka:** 3 velké lžíce
- **mletý pepř:** dle chuti
- **sůl:** dle chuti
- **olivový olej:** dle potřeby

Recept na veganskou houbovou paštiku podle babičky Terezy

Začněte tím, že si **oloupete cibuli a pokrájíte ji najemno**. Následně ji restujte **na rozpáleném olivovém oleji spolu s kousky očištěných žampionů**. Také k surovinám přidejte **lístky čerstvého tymiánu**, **lisovaný česnekový stroužek** a nakonec **vše přelijte bílým vínem**. Pod poklicí směs duste několik minut, než houby změknou a víno se odpaří. Až se tak stane, odstavte pokrm z plotny, přemístěte do mixéru a **rozmělněte spolu s chia semínky**, **hořčicí**, **solí** a **pepřem**. Veganská domácí paštika z hub bude chutnější, pokud ji vychladíte v lednici. Podávat ji můžete třeba s rozpečenou celozrnnou bagetou.

Autor článku: Iveta Berezkinová