



STAROČESKÉ RECEPTY 24. 02. 2021

## Jádrová paštika na pět různých způsobů

**Jádrová paštika je doslova českým národním pokladem. Připravuje se nejen z kuřecích jater, ale také z těch vepřových nebo dokonce husích. Každý kuchař má svou vlastní recepturu, kterou si pečlivě střeží. My vám přinášíme ty nejlepší recepty našich předchůdců, babiček a dědečků. Připravte si s námi vybrané lahůdky k snídani i na svačinku.**

Nadchne vás snad **jádrová paštika se slaninou od dědečka**? Nebo dáte přednost luxusní **kombinaci husích jater, portského vína a voňavých bylinek**? Nejen tyto, ale i další skvělé recepty můžete přidat do svého receptáře. Nikdy nevíte, kdy se budou hodit!

### Jádrová paštika se slaninou podle dědečka

Nejen babičky, ale i dědečkové v dobách minulých čas od času postávali v kuchyni a tvořili vybrané pokrmy. Však víme i nyní, že muži umí dokonale dochucovat. **Jádrová paštika se slaninou osloví všechny mlsné jazýčky**. Potřebovat budete tyto suroviny:

- 1 kg vepřových jater

- **1 kg vepřového masa**
- **3 ks cibule**
- **3 lžičky kořenící směsi do paštik** (lze běžně zakoupit na trhu)
- **10 dkg libovější slaniny**
- **3 vajíčka**
- **30 g loupaných mandlí**
- **sůl dle chuti**

Nejprve si **oloupejte cibule a nakrájejte na velmi drobné kostičky**. Poté si v mírně osolené vodě uvařte do měkka **na větší kostky pokrájené vepřové**. To následně scedte a **pomelte najemno pomocí mlýnku na maso**. Důkladně smíchejte v míse s **pomletými vepřovými játry, pomletou slaninou, jemně nadrcenými mandlemi, nasekanou cibulkou, přidejte rozšlehaná vajíčka** a ochuťte dle preferencí **solí a paštikovým kořením**. Nyní si k ruce vezměte sklenice (vymyté a vysušené), které plňte homogenní masovou směsí zhruba do 3/4. Nádoby dobře uzavřete víčky, položte na parník vložený v hrnci s trochou vody a přiklopte poklicí. Játrová paštika se **musí dodělat pomocí páry**. To bude trvat kolem **hodiny a půl**. Nakonec sklenice s paštikou vyjměte, nechte zchladnout a podávejte například s čerstvým chlebem. Uchovávejte v lednici. Přejeme dobré chutnání.

## Játrová paštika z husích jater podle babičky

Dále vás jistě uchvátí **játrová paštika z lahodných husích jater podle babičky**. Portské víno a bylinky jí dodají nezaměnitelnou chuť i vůni. Tuhle dobrotu se prostě nemůžete nechat ujít. Příprava není vůbec složitá. Potřebujete tyto ingredience:

- **cca 500 g husích jater**
- **20 až 30 g husího sádla** (nebo dle potřeby na smažení cibule)
- **100 gramů másla**
- **5 ks žluté cibule**
- **sušený tymián dle chuti**
- **sušená majoránka dle chuti**
- **mletý pepř dle chuti**
- **3 lžíce portského vína**
- **½ až ¾ lžičky nového koření** (pomletého)
- **sůl dle chuti**
- **1 lžička vegety** (nebo jiné univerzální ochucovadlo)

V první fázi si **oloupejte cibule a pokrájejte je najemno**. Pak je vložte do pánve s trochou husího sádla a **restujte dozlatova**. Dále přidejte i pokrájená **husí játra** a rovněž opékejte několik minut. Ještě musíte směs **ochutit solí, tymiánem, majoránkou, pepřem, vegetou** (množství dle preferencí a chuti, ale méně je někdy více). Játra s cibulkou nakonec odstavte z plotny, **zakápněte portským vínem, vložte změkklé máslo** a vše tyčovým mixérem **rozmixujte na kaši**. Játrová paštika z husích jater je na světě. Nyní ji musíte ještě **navrstvit do sklenic**, zavíčkovat a dát tuhnout do lednice (až bude vychladlá). Podávejte s oblíbeným pečivem a třeba i s nakládanými brusinkami. Dobrou chuť.

## Játrová paštika po staročesku

I staročeské recepty uchovávají cenné poklady v podobě chutných pokrmů. **Játrová paštika po staročesku** kombinuje telecí, vepřové maso a různé druhy voňavého koření. Vyzkoušejte ji a nebudete litovat. Obstarejte si následující suroviny:

- ½ kg telecího masa
- ½ kg vepřového masa
- 2 až 3 ks ančoviček
- ½ kg husích jater
- 2 vajíčka
- máslo dle potřeby na restování
- 1 ks cibule
- 1 ks petržele
- 1 ks mrkve
- asi ¼ ks celeru
- 1 ks housky
- mletý hřebíček dle chuti
- mletý pepř a sůl dle chuti
- mleté nové koření dle chuti
- mletý sušený zázvor dle chuti

**Telecí a vepřové maso si nejprve pokrájete** na středně velké kusy. Pak je **orestujete na másle** ze všech stran. Přisypte dle chuti **mletý hřebíček, pepř, sůl, nové koření** a **sušený zázvor**. Také vložte loupanou a najemno **strouhanou kořenovou zeleninu** spolu s **jemně nasekanou cibulkou**. Chvilí duste směs pod poklicí do změknutí masa a pak odstavte z plotny. Nyní si **pomelte husí játra** a přidejte k nim **rozmixované ančovičky, vyšlehaná vajíčka** a ve vodě **rozmočenou housku**. Nakonec ještě zakomponujte do hmoty **pomleté restované maso se zeleninou** a dobře promíchejte. K ruce si vezměte formu na srncí hřbet, vystelte ji pečícím papírem, pomazte máslem a navrstvěte do ní masovou směs až po okraj. Povrch rovněž **přikryjte pečícím papírem a vařte v páře asi 120 minut**. Po uplynutí doby je játrová paštika po staročesku hotová, a tak ji z hrnce vyjměte, nechte zchladnout a podávejte. Skladujte v lednici do další konzumace. Dobré chutnání.



# Játrová paštika se zvěřinou a koňakem

**Zvěřinová játrová paštika** bude chutnat zejména mysliveckým rodinám. Je to učiněná dobrota. Použit na její přípravu můžete například skvělé **maso z daňka nebo jelena**. Pokud chcete potěšit své blízké excelentním předkrmem, obstarejte si následující ingredience:

- ½ kg zvěřinového masa
- 200 g vepřových jater
- 2 vajíčka
- asi 150 g anglické slaniny
- trochu koňaku
- 200 g libovější slaniny
- 2 ks starších rohlíků
- 1 lžička koření na zvěřinu
- sůl a mletý pepř dle chuti
- 4 až 5 ks česnekových stroužků
- ½ až 1 lžíci sušené majoránky
- 1 špetka sušeného mletého zázvoru
- 1 špetka mletého muškátového oříšku

Začněte tím, že si pomocí masového mlýnku umelte **najemno zvěřinu** a také **vepřová játra se slaninou**. Do hmoty pak přidejte i ve vodě **rozmacené a namleté rohlíky, zvěřinové koření, sůl, mletý pepř** dle chuti, **majoránku, zázvor, muškátový oříšek, lisované česnekové stroužky, vyšlehaná vajíčka, přelijte trochou koňaku** a pečlivě promíchejte. Nyní si k ruce vezměte menší plech nebo zapékací misku a **vyložte ji plátky anglické slaniny** po celém dnu. Dále do ní navrstvěte masovou směs a dobře uhladte. Formu položte na plech s trochou vody a **dejte péct ve vodní lázni do trouby při 160 až 170 °C**. Doba se odhaduje na asi **90 minut**. Zvěřinová játrová paštika je chutná s jakýmkoliv čerstvým pečivem a brusinkami. Skladujte ji v lednici. Dobrou chuť.

## Játrová paštika z vepřových jater a bůčku

Milovníci vepřového ocení poslední recept. **Játrová paštika z vepřových jater a bůčku** není rozhodně suchá. Klouzat do krku s voňavým a čerstvým pečivem bude jedna báseň. Připravili jsme pro vás osvědčený **babičkovský recept**. Potřebujete tyto suroviny:

- ½ kg vepřových jater
- 1 a ½ kg vepřového bůčku
- asi 20 až 30 g vepřového sádla
- 2 ks česnekových stroužků (nebo dle chuti)
- sůl a mletý pepř dle chuti
- cca 600 g žluté cibule
- nové koření dle chuti (pomleté)

V první řadě si **oloupejte cibule a nasekejte je najemno**. Pak zeleninu **orestujte dozlatova na rozpáleném vepřovém sádle**. Dále přidejte na kostky **pokrájený vepřový bůček** a opékejte do změknutí. Následně opečené maso **pomelte asi dvakrát pomocí mlýnku** a promíchejte **s pomletými vepřovými játry** (syrovými). Také dochuťte **lisovaným česnekem, mletým pepřem, solí, novým kořením**. Homogenní směs navrstvěte do čistých sklenic a zavíčkujte. Dejte **péct do trouby ve vodní lázni po dobu 60 minut při cca 100 až 120 °C**. Nádoby neplňte zcela po okraj, jelikož játrová paštika zvětší trochu svůj objem. Podávejte třeba s chlebem a kyselými okurčičkami. Přejeme dobrou chuť.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)