



RECEPTY A JÍDLO 29. 03. 2013

## Domácí paštika 8x jinak

**Základními surovinami, ze kterých můžeme paštiky připravovat, jsou především drůbeží, hovězí nebo vepřové maso, játra a zvěřina. Důležitým doplňkem...**

Paštika je pokrmem, který je zřejmě nejpopulárnější ve Francii. Francouzští šéfkuchaři dovedli tento pokrm k naprosté dokonalosti. A nejen ve francouzské, ale i v belgické kuchyni patří k jedněm z nejrafinovanějších předkrmů.

### Příprava paštik v domácích podmínkách - Jak na to?

Základními surovinami, ze kterých můžeme paštiky připravovat, jsou především drůbeží, hovězí nebo vepřové maso, játra a zvěřina. Důležitým doplňkem je také koření. To správné okoření dodává totiž paštice její charakteristickou chuť.

Nejtypičtějším paštikovým kořením, které se k dokoření doma připravovaných paštik používá je směs pepře, nového koření, hřebíčku, tymiánu, bobkového listu, sladké mleté papriky a různých dalších. Skvělou chuť domácí paštiky můžeme vylepšit i přidáním trochy bílého vína, koňaku, brandy nebo kvalitního rumu.

Zvěřinové paštiky jsou oproti těm z drůbežího, vepřového a hovězího masa specifické v dokoření. V případě zvěřinových domácích paštik budeme používat následující paštikové koření: hřebíček, muškátový oříšek a květ, pepř, bobkový list, bazalku, bílé i červené víno, koňak, brandy, česnek, jalovec.

# Základní doporučení a zásady pro výrobu domácích paštik

Dbejte na to, aby hmota pro výrobu paštik byla vždy jemně umletá. Maso, játra nebo i slaninu pro přípravu paštiky vždy nejméně dvakrát nebo i třikrát umelte na masovém strojku. Paštika je pak chutnější.

Hotovou paštikovou směs plníme do širších zavařovacích sklenic. Paštikovou směs vaříme nebo pečeme ve vodní lázni nebo sterilujeme. Hotovou uvařenou nebo sterilovanou paštiku necháme dobře vychladnout a uložíme na tmavé místo v chladné místnosti, kde ji necháme odležet.

## Pečená vepřová paštika



### Ingredience

- 600 gramů libového bůčku
- 4 vejce
- 1 kelímek smetany na šlehání
- 1 lžička vegety
- špetka mletého nového koření
- špetka muškátového oříšku
- ½ lžičky soli
- sádlo na vymaštění klasické formy na srncí hřbet

### Pečená vepřová paštika - postup přípravy

Maso nejprve jemně umelte, přidejte k němu ostatní ingredience a důkladně promíchejte. Takto připravenou směs nechte po dvě až tři hodiny odpočívat, a to nejlépe v lednici přes noc. Formu na srncí hřbet vyložte alobalem, vymažte a masovou směs do ní vložte. Vše překryjte alobalem a dejte do trouby v pekáči, do něhož předtím vlijete vodu. V takto připravené vodní lázni pečte paštiku při teplotě 175°C po dobu asi 1 hodiny. Ke konci pečení můžete alobal nahoře rozevřít. Po upečení vše vyklopte a nechte chladnout.

## Rychlá domácí paštika

### Ingredience

- 750 g vepřových jater
- 2 kg vepřového boku
- 5 cibulí
- sůl a pepř

### Rychlá domácí paštika - postup přípravy

Nakrájené cibule osmažíme, bůček a játra umeleme na mlýnku dvakrát nebo třikrát, aby byla paštika jemná, a vše následně smícháme. Dle chuti osolíme, opepříme a zavařovací skleničky naplníme. Vaříme po dobu přibližně dvou hodin.

# Jihomoravská domácí paštika z vepřového masa

Příprava této paštiky je již malinko komplikovanější. Je to především z důvodu všech surovin, které si musíme připravit. Je však velice dobrá, a tak ji doporučujeme vyzkoušet.

## Ingredience

- 2 kg vepřové plece
- 2 kg vepřového bůčku
- ¾ kila vepřových jater
- 5 cibulí
- na celé množství použijte k ochucení přibližně 9 dkg soli, kmín, pepř, muškátový oříšek dle Vaší chuti

## Jihomoravská domácí paštika - postup přípravy

Játra spaříme vroucí vodou a potom nakrájíme spolu se vším masem na kousky a nejlépe dvakrát za sebou pomeleme v mlýnku na maso. Vznikne nám tak jemná masová směs. Opražíme cibuli a tu pak ještě rozmixujeme najemno. Do vzniklé a připravené masové směsi důkladně vmícháme opraženou cibuli, sůl, koření a vše necháme asi půl hodinky odležet. Pak naplníme do malých zavařovacích sklenic, přibližně do tří čtvrtin jejich výšky a dobře uzavřeme. Sterilujeme dvě hodiny při 90 - 100°C.

Nejlépe Vám tato paštika bude chutnat na čerstvém chlebu posypaná pažitkou.

# Jemná paštika z kuřecích jater s ořechy a pepřem



## Ingredience

- 500 g kuřecích jater
- 150 g másla a dalších 80 g másla na zalití
- 1 větší cibulku
- 2 stroužky česneku
- 80 ml smetany
- pepř, sůl
- ořechy
- zelený pepř

## Jemná paštika z kuřecích jater - postup přípravy

Játra důkladně pod tekoucí vodou propláchneme a také očistíme. Veškeré blanky a žilky v mase odstraníme a čistá játra nakrájíme na malé kousky. Cibulku také nakrájíme. Lžící másla rozpustíme na pánvi a začneme smažit cibulku. Když nám tato hezky zesklovatí, přidáme ještě játra. Nesolíme a osmažíme je doměkka, to bude trvat přibližně po dobu 8 minut. Celou takto připravenou směs necháme vychladnout, přidáme změkklé máslo a smetanu. Dochutíme vše solí a pepřem, promícháme i s kuličkami zeleného pepře, ořechy, případně bylinkami a dalšími surovinami. Celou horní plochu předpřipravené paštiky zalijeme teplým, rozpuštěným máslem. Směs necháme zatuhnout v lednici do druhého dne.

# Domácí zvěřinová paštika s brusinkami a praženými mandlemi

## Ingredience

- 800 g zvěřiny (ořezu)
- 400g vepřového bůčku
- 400 g vepřových jater
- 7 stroužků česneku
- 2 střední cibule
- 400 ml vody
- 6 žloutků
- 350 g brusinkového kompotu
- tymián, jalovec, muškátový oříšek
- pepř, sůl
- sekané mandle

## Domácí zvěřinová paštika - postup přípravy

Zvěřinu a bůček nakrájejte na menší kousky. Rozpalte si pekáček, který zároveň může i do trouby. Na něm si postupně opečte cibuli a poté všechny zvěřinové a bůčkové kostky. Osolte, přidejte tymián, jalovec, pepř a nasekaný česnek vložte do trouby na 160 stupňů zhruba na 50 minut.

Upečené maso si nechte vychladnout. Spolu se syrovými játry si maso pomelte. Přidejte brusinkový kompot, žloutky a muškátový oříšek. Vložte do zavařovacích sklenic a dobře uzavřete.

Sklenice si vložte na utěrku do hrnce a přidejte tolik vody, aby byly sklenice zatopené zhruba do 1/3. Vařte v páře zhruba 45-60 minut, podle velikosti sklenic. Konzumujte nebo uchovávejte v chladu. Podávejte s pečivem posypané sekanými, krátce opraženými, mandlemi.

## Zvěřinová paštika se sušenými švestkami

## Ingredience

- 500 g zvěřiny - nejlépe srnčího nebo maso z divočáka
- 500 g vepřového boku
- 50 g másla
- 1 větší cibule
- pepř
- bobkový list
- 500 g neškvařeného vepřového sádla
- 150 g sušených švestek
- 100 g vlašských ořechů
- zavařené brusinky
- 2 dcl bílého vína na podlití
- 2 vejce
- 2 cl hruškovice na podlití

## Zvěřinová paštika se sušenými švestkami - postup přípravy

Zvěřinu i vepřový bok nakrájíme na větší kostky, osmahneme je na pánvi, osolíme, přikryjeme a necháme dusit. Maso pustí šťávu, za občasného míchání počkáme, až se veškerá tekutina odpaří a kousky masa se začnou připékat. Maso potom podlijeme vínem. Je vhodné, aby toto víno mělo výraznější aroma a vyšší obsah zbytkových cukrů. Maso chvíli dusíme, než se tekutina odpaří a kousky necháme vychladnout.

Připravíme si menší pekáček nebo nádobu na pečení, kterou vyložíme neškvařeným syrovým vepřovým sádlem tak, aby byly dno i boky zcela zakryté, ty poklademe bobkovými listy, sušené švestky nakrájíme na proužky a také plátky vlašských ořechů. Vychladlé maso pomeleme na mlýnku a přidáme jednu cibuli. Pomleté maso pak zpracujeme obdobně jako těsto. Přidáme ještě dvě vejce, švestky, ořechy, tři lžičky zavařených brusinek, mletý pepř a podle chuti dosolíme. Na závěr podlijeme ještě trochou připravené hruškovice. Směs vložíme do pekáčku nebo pečící nádoby, seshora opět položíme bobkové listy a přikryjeme.

Připravíme si ještě jeden větší pekáč na vodní lázeň. Menší pekáček v ní bude položen tak, aby byl ze dvou třetin ve vodě a přitom voda při varu nemohla k masu vniknout. Při teplotě 175 °C pečeme asi jeden a půl hodiny. Do druhého dne ji necháme chladnout a odležet.

## Francouzská domácí paštika



### Ingredience

- 500 g vepřového bůčku, umletého nebo jemně nakrájeného
- 150 - 200 g kuřecích jater
- 50 g uzeného špeku, také nakrájeného na drobné kousky
- 12 plátků anglické slaniny
- 12 kuliček jalovce
- čerstvě mletý pepř podle chuti
- trochu čerstvě nastrohaného muškátového oříšku
- 1 lžička soli
- 2 lžíce nasekaného čerstvého tymiánu
- 2 - 4 lžíce portského nebo dezertního vína
- 3 stroužky česneku
- 200 g rozpuštěného másla na zalití

### Francouzská domácí paštika - postup přípravy

Maso nasekejte nožem velice na jemno, nebo umelte na masovém strojků. Játra a špek rozkrájejte na kousky. Pokud chcete, můžete je rozmixovat v kuchyňském robotu. Po rozsekání tyto hmoty následně rozmíchejte a důkladně propracujte, paštika se spojí a pak se nedrobí. Roztlučte koření, přidejte sůl, česnek a bylinky a vše smíchejte s alkoholem. Na jeden den takto předpřipravenou směs nechte uležet v chladu, nejlépe tedy v ledničce.

Na druhý den si připravte formu, kterou vyložte plátky slaniny, ty by se měly trochu překrývat a viset i přes okraje formy. Troubu si předehřejte na 180°C a nachystejte dostatek vody na vodní lázeň. Směs na paštiku dejte do formy, povrch pečlivě stlačte lžící a zakryjte slaninou. Formu přikryjte alobalem a propíchněte, aby mohla unikat pára během pečení.

Paštiku pečte pozvolna a rovnoměrně ve vodní lázni při teplotě, která během samotného pečení nepřesáhne 100°C. Pečte hodinu a čtvrt. Hotovou paštiku vyjměte z vodní lázně, odstraňte alobal, přelijte rozpuštěným máslem a nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Pak ji nechte odpočívat po dobu nejméně dvanácti hodin v lednici. Před samotným podáváním nechte dojít opět do teploty běžné pokojové teploty, aby vynikla její specifická a skvělá chuť.

**[Přečtěte si také náš další článek na domácí paštiky tentokrát 5x jinak!](#)**