



Paštika s žampiony a omáčkou ze sušených švestek



Druh jídla:



Předkrmy a chuťovky

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny na cca 1 kg paštiky:

4 ks koření Bobkový list Avokádo
0.5 lžičky koření Majoránka Avokádo
0.5 lžičky koření Nové koření mleté Avokádo
0.5 lžičky koření Pepř černý mletý Avokádo
0.5 lžičky koření Zázvor mletý Avokádo
1 cibule
100 g telecích jater
sůl dle chuti
200 g hovězího masa
100 g sádla
200 g vepřového masa
200 g telecího masa
100 g syrového bůčku
1 houska bez kůrky
100 g čerstvých žampionů

Švestková omáčka:

1 balení směsi Svařené víno Avokádo
200 g sušených švestek
400 ml červeného suchého vína

Způsob přípravy

Bůček a cibuli nakrájíme na kostky, osmažíme a následně přidáme pokrájené maso, sůl, pepř, bobkový list, nové koření a majoránku. Vše dusíme doměkka, při konci vaření přidáme spařené játra a housku. Všechny ingredience dusíme 15 minut a necháme 12 hodin odležet na chladném místě.

Maso dvakrát přemeleme, aby bylo jemné, přidáme nasekané vařené žampiony, sůl, pepř a mletý zázvor. Připravenou hmotu dáme do pečicí nádoby, důkladně naklepeme, zabalíme do alobalu a pečeme asi 40 minut ve vodní lázni.

Švestky dusíme v červeném víně s kořenícím přípravkem Svařené víno. Jakmile se alkohol částečně odpaří, vše důkladně rozmixujeme, prolisujeme přes síto a necháme vychladnout.

Paštiku nakrájíme a podáváme se švestkovou omáčkou.

