



# Paštika z divočiny s jablečným chutney



Druh jídla:



Zvěřina

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

## Suroviny

### **Pepř barevný celý Avokádo**

**1 lžičky Tymián Avokádo**

**1 balení Divočina Avokádo**

200 ml červeného vína

1 cibule

100 g másla

200 ml vody

sůl dle chuti

1 lžice sádla

**1 lžičky Muškatový ořech mletý Avokádo**

400 g zvěřinového ořezu

200 g vepřového bůčku

200 g vepřových jater

pár větviček čerstvého tymiánu

## Jablečné chutney

**3 kusy Hřebíček celý Avokádo**

2 lžice cukru

100 ml portského vína

3 lžice vody

3 nastrouhaná jablka

1 chilli papričky

2 cm čerstvého zázvoru

## Způsob přípravy

Vepřové sádlo si rozpustíme na hlubší pánvi, přidáme cibuli, směr koření a lehce orestujeme. Očištěné a odblané maso osolíme a opeříme. Vše podlijeme vodou a dusíme doměkka. Až maso změkne přilijeme červené víno a na jemno nakrájená játra. Vše ještě jednou krátce podusíme. Směs rozmixujeme a naplníme jej do skleniček.

Máslo rozpustíme, přidáme do něj sušený a lístečky čerstvého tymiánu. Tymiánovým máslem zalijeme skleničky naplněné paštikou a navrch posypeme kuličkami pepře.

Paštiku necháme ztuhnout v ledničce 2-3 hodiny.

Paštiku servujeme s jablečným chutney. Na jablečné chutney v kastrůlku přivedeme vodu k varu a přidáme cukr, za stálého míchání připravíme řídký karamel. Do karamelu přidáme nastrouhaná jablka, nejmenší nastrouhaný zázvor, drobně nakrájenou chilli papričku, skořici a nadrcené hřebíčky. Vše zalijeme portským vínem. Necháme odvařit do požadované konzistence.