Paštika z vepřového masa s brusinkami a pistáciemi

https://varimesmarcelou.cz/pomaly-hrnec/pastika-z-veproveho-masa-s-brusinkami-a-pistaciemi.html

Tento recept na paštiku z vepřového masa s brusinkami a pistáciemi vznikl jako terapie v době výjimečného stavu a koronavirového ohrožení. Paštiku jsem rozeslala po celé rodině a pro její úspěch a délku výjimečného stavu jsem ji připravovala ještě několikrát.

Určitě si říkáte, co s takovým množstvím paštiky budete dělat. Zbavím vás obav, paštika je následně sterilizovaná v menších skleničkách s dlouhou dobou spotřeby. A až ji ochutnáte, obavy zmizí úplně.

Na 3 kg paštiky budeme potřebovat

- 2 kg vepřové plece
- 1 kg vepřového boku bez kosti
- 2-3 kusy vepřové kůže
- 0,5 l litru suchého bílého vína
- 32 g soli
- Hrst nasekaných kandovaných brusinek
- Hrst nasekaných pistácií
- skleničky s víčky na cca 200–400 g paštiky (vhodné ke sterilizaci)
- Pomalý hrnec

Doba přípravy v pomalém hrnci: 6 hodin na vyšší stupeň

Dobra sterilizace: na 100 °C 25 minut

Postup přípravy paštiky z vepřového masa s brusinkami a pistáciemi

Vepřové maso nakrájíme na menší kostky (o hraně 2-3 cm), vepřovou kůži nastříháme nůžkami na drůbež na proužky.

Kostky masa i proužky kůže vložíme do nádoby pomalého hrnce. Máte-li po ruce i vepřovou kost, klidně ji přidejte.



01_Nakrájené maso + kosti
Zdroj:Marcela Hackerová

Maso zasypeme odváženou solí, zalijeme vínem a promícháme. Pomalý hrnec nastavíme na vyšší stupeň a délku 6 hodin.

Pomalý hrnec necháme pracovat, jen každé 2 hodiny obsah nádoby promícháme.



03_Maso je hotové
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravíme si skleničky o objemu 200–400 ml. Nasekáme si brusinky i pistácie.

Po šesti hodinách je maso měkoučké a kůže se téměř rozpadá. Nádobu z pomalého hrnce vyndáme, a ještě vařící ponorným mixerem rozmixujeme do hladka. Pokud jsme měli v hrnci vepřovou kost, tak tu nejprve vyndáme a dáme stranou.



04_Ponorným mixerem maso rozmixujeme
Zdroj:Marcela Hackerová

Do kašovité hmoty v nádobě přidáme brusinky i pistácie a stěrkou promícháme. Dbáme na to, aby kousky pistácií i brusinek byly všude v paštice rovnoměrně zastoupeny.



06_Přidáme brusinky a pistácie
Zdroj:Marcela Hackerová

Naběračkou a nálevkou s širokým otvorem plníme připravené sklenice. Zavíčkujeme, vložíme je do hrnce, kam jsme na dno nejprve položili čistou utěrku. Skleničky zalijeme mírně teplou vodou tak, aby všechna víčka byla pod vodou.

Od bodu varu sterilujeme 25 minut. Pak skleničky vyndáme a necháme zcela vychladnout.



09_Paštika z vepřového masa s brusinkami a pistáciemi..
Zdroj:Marcela Hackerová

Paštika je výborná namazaná na chleba, topinku, toust či jakékoli bílé pečivo.