

Honzova myslivecká paštika

<https://varimesmarcelou.cz/honzova-myslivecka-pastika>

Suroviny na mysliveckou paštiku, připravenou z kančích žeber, ke mně připutovaly z Českých Budějovic od jednoho mladého myslivce Honzy. Maso z divočáka je ideální na zimní paštiku. Myslivecká [paštika](#) je neskutečně chutná. Myslivecké recepty paštiku určitě přijmou do své party.

Myslivecké paštice musíme věnovat trochu času, ale ten čas stojí za to. Suroviny jsou z čisté přírody, bez éček, konzervantů i dochucovadel.

Na přípravu cca 2 kg paštiky z kančích žeber budeme potřebovat

Na pečení kančích žeber v remosce si připravíme

- 1,8 - 2 kg kančích žeber - odblaněných
- 2 kosti z kančího skeletu
- 400 g vepřového [sádla](#) nakrájeného na kostky o hraně 1 cm
- 3 velké [cibule](#) nakrájené na kostičky
- 4 stroužky česneku nakrájené na tenké plátky
- Sůl
- 1 dl Metaxy
- 2,5 dl suchého bílého vína

Na dokončení pomazánky

- 300 g [pyré z dýně hokkaido](#)
- 50 g nasekaných brusinek
- Elektrický či ruční mlýnek

Náročnost: snadné

Škvaření vepřového sádla na pánvi: 20 minut

Doba přípravy: 2-2,5 hodiny pečení v remosce (2x-3x otočení kusů žeber v remosce)

Uchování: v plastových nádobkách o obsahu 250 ml v mrazáku

Postup přípravy paštiky z kančích žeber

Do mísy remosky vložíme na plátky nakrájený česnek a nasekanou cibuli. Frontu kančích žeber přeřízneme na více kusů. Každý kus žebra nasolíme z obou stran a rovnoměrně je v pečící nádobě rozložíme na [cibuli](#) a česnek. Maso podlijeme 1 dl Metaxy a 250 ml suchého bílého vína.

Nakrájené sádlo vložíme do pánve a zvolna ho škvaříme „na půl cesty“, tj asi 20 minut. [Sádlo](#) musí být vyškvařené jen z poloviny.



Vyškvařeným horkým sádlem i se škvarky polijeme kančí žebra v nádobě remosky. Remosku uzavřeme a žebra pečeme 2 až 2,5 hodiny (podle stáří kusu).

Po dobu pečení jednotlivé kusy masa alespoň 3x obrátíme. Za dvě hodiny bylo maso měkoučké. Maso vyjmeme z výpeku, necháme mírně vychladnout a obereme ho z kostí.

Do výpeku přimícháme [dýňové pyré](#).



Určitě se zeptáte, proč dýňové pyré a ne játra. No proto, že se mi játra zdají být tak trochu toxická (játra jsou biochemická laboratoře v těle člověka i zvířete, zkrátka filtr). A v chuti paštiky není rozdíl mezi játry a dýní znát.

Netradičním přidáním dýňového pyré, na místo jater, získá paštika na lehkosti a svěžesti.

Obrané maso i výpek s dýňovým pyré pomeleme na elektrickém či ručním mlýnku.

Ke směsi z namletého masa, dýně a výpeku přidáme nasekané brusinky a důkladně vše promícháme vidličkou tak, aby jednotlivé suroviny [paštiky](#) byly všude stejně zastoupeny. Ochutnáme a chuť můžeme doladit solí.



A protože jsem paštiku připravovala s vědomím, že ji uložím do mrazáku, měla jsem nachystáno 8 plastových kelímků o obsahu 250 ml. Každý kelímek jsem popsala názvem a datumem. Kelímky [paštiky](#) (celkem 7) jsem uložila do mrazáku. Paštiku stačí večer jen z mrazáku vyndat a umístit ji do chladničky. Druhý den ráno bude k dispozici k namazání na chleba či jiné pečivo.

Ten osmý kelímek jsme hned druhý den testovali k snídani. [Paštika](#) je výborná, má skvělou chuť, je bez éček, dochucovadel i konzervantů. Tímto srdečně děkuji myslivci Honzovi z Č. Budějovic.

