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.


Farine & Marcelou