

Svačinka do práce

Není lepší svačinka, než když si na dobrý chléb namažeme výbornou zvěřinovou paštiku a poklademe čerstvou cibulkou a nakládanou okurkou. Přidáme nakládaný zelený pepř, který dodá pikantní chuť

Martin Samek



Zhruba 12 hodin



Kančí ořez (použijte libové i tučné části), sůl, pepř, divoké koření (jalovec, bobkový list, hřebíček, nové koření, pepř celý), bylinky (tymián, rozmarýn), cibule, česnek, zvěřinový vývar, zelený nakládaný pepř (doporučené množství asi 3 % z váhy masa). Pokud umíme pracovat s kořenící směsí na paštiky, můžeme použít i ji. Doporučuji bez soli, konzervačních látek a zvýrazňovače chutí.



Ořez nasolíme, opeříme, dáme do pečicí nádoby, přidáme česnek, cibuli, divoké koření, bylinky a necháme 24 hodin odležet v lednici. Troubu vyhřejeme na 85 °C, maso podlijeme vývarem a pomalu pečeme. Doporučuji péct v nočních hodinách. Doba pečení je 8–10 hodin. Maso by se mělo rozpadat. Pokud nemáme tolik času, maso upečeme klasicky na 180 °C.

Po upečení maso přecedíme a teplé nameleme nejmeno se vším, co jsme do pečicí nádoby dali, nic nevyndáváme ani nevyhazujeme. Maso můžeme přemlít víckrát, záleží na tom, jak jemnou paštiku chceme. Scezený výpek důkladně promícháme s namletým masem. Pokud se nám zdá konzistence příliš hustá, zředíme směs silným zvěřinovým vývarem (ten by měl být tak silný, aby po vychladnutí měl konzistenci želé).

Nyní přidáme zelený pepř, směs ochutnáme a dochutíme. Použijeme sůl, pepř, případně mleté divoké koření (ale jen s velkou opatrností). Vše důkladně promícháme. Pokud jsme s konzistencí spokojeni, začneme plnit důkladně vymyté skleničky, nejlépe nové s víčky vhodnými k zavařování masa.

Paštiku zavaříme, doporučuji 30 minut na 70–85 °C. Po vychladnutí nechte sklenice asi 24 hodin odstát a proces opakujte. Pauza mezi zavařováními masa je důležitá, protože po prvním zavaření může ve směsi zůstat bakterie, která by výrobek znehodnotila. Po druhém procesu budeme mít jistotu, že je paštika zavařená na 100 %. Po zavaření ji necháme důkladně vychladnout. Doporučuji podávat s dobrým chlebem s jemně nakrájenou čerstvou cibulkou a kyselou okurkou.