

# Recept na výbornou vánoční paštiku

## BUDETE POTŘEBOVAT:

- 0,5 kg drůbežích jater
- 0,5 kg másla
- 5 vajec
- 1 stroužek česneku
- sůl, pepř
- 5 červených cibuli
- červené vino
- cukr (lepší třtinový)
- tymián (pokud možno čerstvý)
- olej
  
- ponorný mixer
- potravinovou folii
- cedník
- menší plech nebo zapékací misku
- lis na česnek
- hrnec

## POSTUP:

Nejprve si rozehejete máslo v mikrovlnce. Mezitím vyklepnete do hrnce 5 vajec, přidáte játra, rozehráté máslo, prolisujete do toho česnek a rozmixujete to mixérem. Pak je třeba vzniklou směs dochutit – nejméně příjemná fáze tvorby - solíte, pepříte, mixujete a noříte prst do vzniklé směsi, oblizujete ho a porovnáváte. Jste-li spokojeni, vyložíte si dno plechu nebo zapékací misky potravinovou folii tak, aby z každé strany kus přesahoval. Tímto přesahem pak zakryjete celý povrch při pečení. Rozmixovanou směs nalejete přes cedník na plech. Měli byste vytvořit vrstvu asi tak na 1 - 1,5 článku prstu. (Podaří se to nejlépe u misky či plechu rozměru cca A4). Vše přikryjete zbytkem přesahující fólie a dáte do trouby na 90°C, 60 min. Po 60 minách zkontrolujete konzistenci - když ťuknete do plechu paštika by se neměla vlnit/klepat, musí být ztuhlá - pokud není, pečete dalších cca 10 min.

A teď to nejlepší – **OMÁČKA** na paštiku.

Pozor, bez této omáčky je paštika něco jako muž bez charismatu, žena bez šarmu... další příklady jistě dodáte.

## OMÁČKA POSTUP:

Cibule nakrájíte na menší tenké měsíčky a opečete na oleji v hrnci do zlatohněda. Poté ji shrnete na jednu stranu hrnce a na jeho druhé volné půlce necháte zkaramelizovat cukr - množství od oka. (Dávám klidně 5 lžic.) Jakmile se rozpustí, zamícháte do něj cibuli. Přidáte červené víno tak, aby byla všechna cibule ponořená. Nakonec vhodíte 2 snítky tymiánu a vaříte do té doby, než se víno zredukuje. Nakonec můžete dochutit solí a pepřem. Výsledná omáčka by měla mít hořkosladkou chuť, hodně tmavou barvu a lehce vonět po tymiánu.

## ZPŮSOB PODÁVÁNÍ:

Z plechu ukrojíte kousek paštiky, přidáte vedle něj na talíř lžici omáčky, doplníte kouskem chleba nebo bílé veku a pak už se necháte unášet chuťovým orgasmem na pozadí obdivných a oslavných pochval spolustolovníků.

Dobrou chuť, Olda Kvasnička