

JÍDL

in.ihned.cz/jidlo



**Paštika z husích jater
s mozaikou z uzených krutých prsíček**

pochází od jejich odvěkých kulinářských rivalů – Italů. Ovšem to, čemu dnes říkáme paštika, v různých podobách jedli někteří lidé už ve starém Egyptě, Řecku i Římě. Název paštika (německy Pastete, francouzsky paté) pochází z italského označení těsta – pasta.

Na samém vrcholu pomyslné paštikové pyramidy jsou proslavené delikatesy připravené z husích či kachních jater. Jejich vynález se připisuje štrasburskému šéfkuchaři Jeanu-Pierru Klausovi. Díky jeho paštikám, připravovaným z přetučněných jater uměle překrmovaných hus, je už od osmnáctého století Štrasburk považován za hlavní město světa těchto pochoutek.

Rolády, teriny, riletý, parfaity

Paštik je nepřeborné množství a záleží jenom na umění jejich



**Rybí terina
s kraby**

tvůrců, jakou podobu a chuť jim dají a především z čeho je připraví. Fantazii se meze nekladou a výběr surovin je prakticky neomezený.

Při přípravě rolád se paštiková hmota natírá na pláty masa: krůtího, ze zvěřiny, vepřového, jehněčího i rybího. Vše se poté zaroluje a tepelně upravuje. Skvělé jsou i rolády zauzené. Pro přípravu takzvaných klobásových paštik se výchozí surovina (různé druhy masa) namele na strojku, doplní kořením a rozličnými přísadami, jako jsou pistáciové oříšky, sušené švestky, meruňky či vlašské ořechy. Vše se potom důkladně promíchá, naplní do forem a vaří či zapeče, nechá vychladnout, nakrájí a podává jako předkrm.

Riletý pocházejí z Francie, kde je dělají hlavně z vepřového a husího masa, které se vaří tak dlouho, až se při míchání rozpadá na hrubší proužky. Ty se potom okoření, dají do formy a zalijí sádlem.

Podobně se připravují i nejrůznější teriny, kde jsou však kousky masa větší než v riletěch. Jako obal paštiky může posloužit těsto; odtud ostatně pochází i jejich původně italský název. Plátky těsta se obloží forma, prostor se vyplní paštikovou hmotou a vše se těstem přikryje, potře žloutkem a zapeče v troubě.

Skutečnou specialitou, ovšem dost náročnou na přípravu, jsou paštiky plněné do vykostěných lososů, křepelek, kachen, krocanů a jiné drůbeže, případně do stejně připravených selátek. Vrcholem paštikářského umění je potom například plněná křepelka vložená do plněné krůty. Pokračovat v plnění můžete třeba až k velbloudovi, jak

krásně popsal Bohumil Hrabal v jednom ze svých vrcholných děl – Obsluhoval jsem anglického krále. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz



**Paštika z kohouta, prokládaná
kachními játry**



Králičí paštika



**Bramborová
terina
s kozím
sýrem**



**Kachní
paštika**