

RECEPTY

NA ORIGINÁLNÍ DOMA PŘIPRAVENÉ ŠUNKY A PAŠTIKY

orion





DOMÁCÍ ŠUNKA - JAK NA TO? JEDNODUŠŠÍ A SNADNĚJŠÍ UŽ TO BÝT NEMŮŽE

- CZ**
1. čerstvé maso – (cca 1 kg) nakrájáte na kostky a část na drobné kousíčky, podle receptu přidejte sůl, cukr, postupně přiléváte vodu
 2. vše řádně propracujete rukama nebo hnětačem tak, aby se začala vylučovat bílkovina – to zajistí propojenost šunky – min. 10 minut
 3. sáček vložte do šunkovaru a řádně do něj upěchujte maso, přiložte přitlačný talíř s pružinou, nádobu pootočením uzavřete a nechte v lednici 1-2 dny odležet
 4. šunku vařte cca 2 hodiny v hrnci s vodou/cca 3 cm pod okraj šunkovaru/, teplota vody se musí pohybovat mezi 75–80 °C, vodu kontrolujte přiloženým teploměrem, který zavěste na okraj hrnce
 5. v případě potřeby, můžete po 2 hodinách vaření provést kontrolu teploty šunky, kontrolu teploty šunky provedete otevřením víka a vpichem teploměru do šunky – hotová šunka by měla mít teplotu nad 71 °C, poté šunku ochlaďte, vyjměte z nádoby a konzumujte.

- SK**
1. čerstvé mäso - (cca 1 kg) nakrájajte na kocky a časť na drobné kúsočky, podľa receptu pridajte soľ, cukor, postupne prilievajte vodu
 2. všetko riadne prepracujte rukami alebo šľahačom na miesenie tak, aby sa začala vylučovať bielkovina – čo zaisť prepojenosť šunky - min. 10 minút
 3. vrecko vložte do šunkovaru a poriadne utlačte mäso, priložte pritlačný tanier s pružinou, nádobu pootočením uzavrite a nechajte v chladničke 1-2 dni odležať
 4. šunku varte cca 2 hodiny v hrnci s vodou/cca 3 cm pod okraj šunkovaru/, teplota vody sa musí pohybovať medzi 75–80 °C, vodu kontrolujte priloženým teplomerom, ktorý zaveste na okraj hrňa
 5. v prípade potreby, môžete po 2 hodinách varení vykonať kontrolu teploty šunky, kontrolu teploty šunky vykonáte otvorením veka a vpichom teplomeru do šunky – hotová šunka by mala mať teplotu nad 71 °C, potom šunku ochlaďte, vyberte z nádoby a konzumujte.

- PL**
1. świeże mięso - (maks. 1 kg) pokrojić na kostki i część na drobne kosteczki, według receptu dodać sól, cukier, następnie dolewać wodę
 2. wszystko porządnie wypracować ręcznie albo gniataczem tak, aby zaczęło się wydzielać białko - to zapewni połączenie szynki - min. 10 minut
 3. woreczek włożyć do szynkowaru i porządnie do niego upchać mięso, przyłożyć tłoczący talerz ze sprężyną, naczynie otoczeniem zamknąć i zostawić w lodówce 1-2 dni odležać
 4. szynkę gotować około 2 godziny w garnku z wodą/około 3 cm pod krawędzią szynkowaru/, temperatura wody musi się poruszać między 75–80 °C, wodę kontrolować przyłożonym termometrem, który zawiesić na krawędź garnka
 5. w razie potrzeby po 2 godzinach gotowania można sprawdzić temperaturę szynki, aby sprawdzić temperaturę szynki należy otworzyć wieczko i włożyć do niej termometr – gotowa szynka powinna mieć temperaturę powyżej 71 °C, następnie ostudzić szynkę, wyjąć z pojemnika i zjeść.



JEMNÁ KRÁLÍČÍ ŠUNKA S KOUSKY ČESNEKU

1 kg králíčího masa
kousek bůčku
25 g soli
1 lžičku cukru
0,1 l vody
1 paličku česneku
drcený černý pepř

Vykostěné králíčí maso nakrájejte na kostičky, přidejte na menší, centimetrové kousky nakrájený bůček, který nám šunku pěkně spojí. Králíčí maso, obecně sušší, tak bude díky bůčku pěkně šťavnaté. Vložte maso i bůček do strojku na mletí masa, ale bez kolečka s otvory, pouze se šnekem. Tím se maso namasíruje, což nemusíte dělat ručně, a aktivuje se proces uvolnění bílkovin v maso. Případně můžete použít domácí hnětač na těsto nebo domácí pekárnu spuštěnou na režim zadělávání těsta a pomalými otáčkami maso poválíte.

Stroužky česneku oloupejte, nasekejte najemno, smíchejte s masem, osolte, opepřete a zalijte trochou vody. Vytvoří se tak jakési "blátíčko". Sáček určený k vaření vložte do šunkovaru a maso do něj řádně stlačte, případně několikrát bouchněte šunkovarem o pracovní desku, aby směs sedla a nevznikly mezi kousky mezery, které by způsobily nesoudržnost při krájení. Uzavřete a 2 dny nechte uležet v chladničce.

Následující den vařte v hrnci s vodou při 75–80 °C zhruba 2 hodiny. Vizuální kontrolu teploty zajistí teploměr, který zavěsíte na okraj hrnce. Po uvaření vylijte horkou vodu a vlijte studenou, tím dojde k teplotnímu šoku a šáva okolo šunky ztuhne na chutný rosol, dejte ji chladit do lednice. Pak ji vyjměte ze sáčku a můžete krájet. Ideální přílohou je doma upečený chléb a kvašáky.



KUŘECÍ ŠUNKA S OLIVAMI

1 kg kuřecího masa
25 g soli
1 lžičku cukru
0,1 l vody
olivy – podle vlastní
chuti

Maso nakrájejte na kostky a část na drobné kousičky, přidejte sůl, cukr. Postupně přilévajte vodu. Vše řádně propracujte rukama nebo hnětačem tak, aby se začala vylučovat bílkovina – to zajistí propojenost šunky – min. 10 minut. Maso vkládejte po vrstvách do sáčku vloženého do šunkovaru a prokládejte olivami, případně jinou oblíbenou naloženou zeleninou, houbami, naloženým zeleným pepřem... Uzavřete a nechte v lednici 1-2 dny odležet. Šunkovar dejte do hrnce s vodou – voda nesmí natéct dovnitř. Teplota vody se musí pohybovat mezi 75–80 °C. Kontrolujte přiloženým teploměrem. Vařte cca 2 hodiny. Pak ji ochlaďte a můžete krájet na širší plátky, klínky apod. Chuť oliv prostoupí do masa a vytvoří zajímavou chuť. Přílohou může být čerstvá křupavá bageta, bílé pečivo a zelenina.



KRUŤÍ ŠUNKA S PAPRIKOU

1 kg krutího masa
1 větší červená
paprika či kapie
25 g soli
1 lžičku cukru
0,1 l vody

Krutík maso nakrájejte na kostičky cca 1-2 cm velké, papriku zbavíme jader, nakrájíme ji na malé kousky, posypeme solí a špetkou cukru. Podle chuti můžeme přisypat 1/2 lžičky sladké papriky, maso získá červenou barvu, ale to je již na chuti kuchaře. Vše řádně propracujeme, promačkáme rukama nebo hnětačem na těsto, pokud si chceme ulehčit tuto namáhavější část. Ostatní již za nás udělá šunkovar. Směs vložíme do sáčku na přípravu šunky připraveného v šunkovaru, ideální je tam po hrstech směs "prudce vřazovat", nevzniknou tak bublinky. Nechejte v lednici 1-2 dny odležet. Uzavřete a dejte do hrnce s vodou a vařte cca 2 hodiny. Pak ji prudce ochlaďte ve studené vodě, vložte alespoň na 1/2 hodiny do lednice a můžete krájet. Na řezu vynikne mozaika s kousky papriky. Podávejte s pečivem a čerstvým zeleninovým salátem.



DIVOKÁ ŠUNKA

1 kg vepřové kýty
25 g soli
1 lžičku cukru
0,1 l vody
divoké koření:
jalovec, bobkový
list, nové koření,
rozmarýn apod.

Nejprve si připravte silný vývar z divokého koření. V hrnci s 0,2 l vody svařte jalovec, bobkový list, nové koření a celý pepř, můžete přidat snítku rozmarýnu, vhoďte buď kousek bujónu nebo jen osolte. Svařte zhruba na 0,1 l vody a nechejte i s kořením vychladnout. Maso lze použít zakoupené, ale i část z domácích zabijaček, kde se zajímavým způsobem vepřové maso zužitkuje. Omyté a osušené maso nakrájejte na kostičky cca 1-2 cm velké, 1/3 ponechte na větší kostičky, zbytek namelte na masovém stroju a smíchejte se špetkou cukru. Přecedte odvar z divokého koření, vlijte ke směsi na šunku a propracujte např. hnětačem na těsto. Směs vložte do sáčku na přípravu šunky připraveného v šunkovaru a pěstí pořádně upěchujte. Stlačte jej víčkem s pružinou. Nechte v lednici 1-2 dny odležet, chuť koření ještě více prostoupí do masa. Následně šunkovar dejte do hrnce s vodou a vařte, postup popsán výše. Po vychlazení krájejte na tenké plátky, díky mleté části masa bude pěkně jemná, celistvá, kousky masa vytvoří lehkou strukturu. Konzumujte s tmavým chlebem a např. s nakládanými kozími rohy. Divoká šunka s lehkým nádechem jalovce či rozmarýnu stoprocentně "rozdivočí" chuťové pohárky vaše i vašeho partnera. Dobrou chuť.



ŠUNKA NA MEDU

800 g vepřové plece
200 g vepřového
bůčku
25 g mořské soli
1 lžičku medu
0,1 l vody
0,1 l mléka
mexické, steakové
či country koření

Plec a bůček nakrájejte na kostičky 2 cm velké. Do vody s mlékem vlijte tekutý med, osolte a řádně promíchejte. K masu přidejte country koření, vlijte připravený "lák" a propracujte dle výše uvedených postupů tak, aby vznikla jakási mazlavá směs. Lze přidat i lžici škrobu, aby se šťáva přeměnila při vaření na chutný rosol. Pak vše napěchujte do sáčku připraveného v šunkovaru, uzavřete a nechte odpočívat v lednici 1-2 dny. Šunkovar dejte do hrnce s vodou a vařte dle návodu. Pak jej prudce ochlaďte ve studené vodě a vložte do lednice. Bude mít po medu specifickou chuť. Podávejte s opečenými tousty a salátem z rukoly, jejíž lehká hořkost dobře doplní medové tóny šunky. Můžete ji posypat pistáciovými ořechy, hrubě drceným pepřem apod., zcela podle chuti.



ŠUNKA ALÁ DEBRECÍNKA

1 kg kuřecího masa
25 g soli
1 lžičku cukru
0,1 l vody
mletou papriku

Omyté a osušené maso, např. prsní, nakrájejte na kousky 3 cm velké, osolte, smíchejte se špetkou cukru a lehce zalijte vodou. Maso propracujte např. hnětačem na těsto. Směs vložte do sáčku na přípravu šunky připraveného v šunkovaru a pěstí pořádně upěchujte. Stlačte jej víčkem s pružinou. Nechejte v lednici 1-2 dny odležet, chuť koření ještě více prostoupí do masa. Následně šunkovar dejte do hrnce s vodou a vařte, postup popsán výše. Po vychladnutí v lednici vyjměte z nádoby, odstraňte sáček a na pečicí podložku vsypte mletou papriku. Celý obvod šunky obalte a poté krájejte na tenké plátky. Podávejte na tmavém celozrnném pečivu se zeleninovou oblohou i netradičními saláty z čekanky, špenátu apod.



MYSLIVECKÁ PAŠTIKA

700 g bůčku na kostky
2 cibule nakrájené najemno
300 g kuřecích jater
10 ml smetany
0,05 ml koňaku
2 dl červeného vína
1 vejce
sůl
10 rozdrčených bobulí jalovce
4 bobkové listy
5 kuliček pepře
1 lžičku tymiánu
0,5 lžičky rozmarýnu

Maso, cibuli, sůl a paštikové koření podlijte vodou a vínem a dejte péct. Koření můžete vložit do sítka na koření, nemusíte je pak složitě vyndávat z upečeného masa před mletím. Jakmile maso začíná měknout, přidejte na kousky nakrájená, vždy odblaněná játra a ještě asi 5 minut peče.

Směs nechejte zchladnout, vyjměte koření a jemně umelte. Přidejte koňak, smetanu, vejce – ochutnejte, dosolte. Konzistence by neměla být příliš hustá. Pokud je, přidejte ještě trochu vývaru nebo vody.

Směsí naplňte sáček, pevně zavažte jeho konec a cca 1,5 hodiny vařte v šunkovaru. Krájejte úplně zchladlé, lehce zasypte čerstvým tymiánem a podávejte s chlebem. Samozřejmě bude ještě lepší druhý den, ale většinou nevydrží a zmizí hned po zchladnutí!



PAŠTIKA SE SCHWARZWALDSKOU ŠUNKOU

700 g vařeného vepřového masa, najemno namletého
200 g vepřových jater
10 plátků švarcvaldské šunky
1 lžici hladké mouky
1 vejce
4 lžice mléka
4 kuličky nového koření
špetka muškátového oříšku
mletý pepř
citronová kůra
sůl

Vepřové maso i s tučnějšími částmi uvařte a jemně umelte. Nemusí být úplně najemno, bude působit více "rustikálně". Vepřová játra řádně očištěná a 6 plátků schwarzwaldské šunky nakrájejte na malé kousky, smíchejte vše dohromady s kořením, osolte a trochu oslaďte. Vzniklou směsí naplňte sáček, pevně zavažte jeho konec provázkem na roládu a cca 2 hodiny vařte v šunkovaru.

Průběžně kontrolujte teplotu vody teploměrem, aby dosahovala cca 75 °C.

Po vyjmutí ze sáčku obalte boky ve zbývajícím šunce.

Krájejte úplně zchladlé, pak již jen namažte na chleba a podávejte s čerstvou zeleninou. Malé kousky jater v jinak jemné struktuře budou zajímavým akcentem.



PAŠTIKA S MANDLEMI A BRUSINKOVÝM COULIS

400 g vepřových jater
600 g libového vepřového masa
1/4 kostky másla
100 g mandlí
100 ml smetany
1 lžička citronové kůry
1 lžička soli
0,1 l portského vína
1 stroužek česneku
špetka mletého pepře

brusinkové coulis:
4 lžíce brusinek
1/2 pomeranče a 1/2 citrónu
1 celou skořici
1 dl červeného polosuchého
vína
1 lžíce cukru

Očištěná vepřová játra umelte na masovém strojků, vepřové maso nakrájejte na malé kostičky, vše dejte do chladničky vychladit. Pak teprve vepřové maso rozmixujte, postupně do něho přidejte sůl, mletý pepř a za stálého mixování přilijte i smetanu.

Do směsi přidejte syrová mletá játra, jenž vytvoří práť, tzn. pěkně celou strukturu spojí, přilijte portské víno, mandle, oloupaný prolisovaný stroužek česneku a dobře omytou, na drobno nastrouhanou citronovou kůru z chemicky neošetřeného citrónu. Na závěr prošlehejte s rozpuštěným, ne horkým máslem, paštika bude nadýchanější, máslo ji také pěkně propojí. Vařte dle postupu uvedeného výše.

Na konec nechejte paštiku vychladnout, vyklopte na talířek a podávejte s čerstvým pečivem a brusinkovým coulis. Z cukru připravte v rendlíku karamel, přidejte víno a svařte. Pak vložte brusinky, k dispozici bude spíše brusinkový kompot, který máme doma do svičkové, nastrouhejte kůru z citrónu a pomeranče a vhodte skořici. Vše promíchejte, lehce zredukujte na konzistenci řidšího medu a nechejte vychladnout. Sladká, lehce štiplavá chuť brusinkového coulis skvěle doplní jemnou paštiku a podtrhne její jemnou chuť.



KRŮTÍ PAŠTIKA V BAREVNÉM PEPŘI

1 kg krůtích jater
30 g másla
3 lžíce olivového oleje
3 drcené stroužky česneku
80 ml brandy
80 ml smetany na vaření
mořská sůl
směs barevného pepře

Máslo a olej rozpustíte ve velké pánvi na středním plameni. Přidejte česnek a tymián a lehce jej zarestujte, aby se uvolnilo aroma. Játra očištěte a tyčovým mixérem rozmixujte, smíchejte s chladnoucím máslem a restovaným česnekem, vlijte brandy a smetanu. Přidejte sůl, řádně promíchejte, naplňte sáček a zavažte. Můžete jím spodní stranou lehce uhodit do pracovní desky, aby se dostaly ven případné vzduchové bubliny. Dejte vařit dle výše uvedeného postupu. Pepřové kuličky lehce podrťte v hmoždíři. Před podáváním vyklopte paštiku z formy a posypte barevným pepřem, nebo pro přípravu jednotlivých porcí lze vymazané silikonové formičky pepřem vysypat, natlačit do nich paštiku a vyklopit na talíř. Získáte zajímavý tvar a kořeněnou paštiku, kterou by vám záviděli i v lepších restauracích.

Další sortiment, úzké vysoké nerezové hrnce, sáčky do šunkovaru, náhradní teploměry, elektrické i mechanické mlýnky na koření, hmoždíře k drcení koření, digitální kuchyňské váhy, ostré nože, krájecí podložky atd. najdete na www.oriondomacipotreby.cz.



DOMÁCÍ ŠUNKA – TIP:

Maso je nejlepší z vlastního chovu, kde zpracujeme králíči, krůti, vepřové apod., budete tak mít jistotu, že použité masíčko je v "bio-kvalitě". Případně jej kupte u svého řezníka, šunka bude bez přidaných barviv, separovaného masa, éček a dalších příměsí, navíc touto delikatesou ohromíte, potěšíte svou rodinu, hosty velice chutným pokrmem, večerí, chuťovkou k pivu. Kořeněné šunky s česnekem, feferonkami, kousky tučnějších mas ocení pánská část, jemnější, dietní šunky z kuřecího, králíčího či krůtího masa budou s chutí konzumovat dámy, Vaše ratolesti či osoby v tréninku, jenž dbají na zdravou životosprávu a hlídají si přísun kalorií.

DOMÁCÍ PAŠTIKA – TIP:

Do zvěřinových paštik se skvěle hodí např. i sušené švestky a kousky vlašských ořechů. Můžete improvizovat s různými druhy koření, paprikou, nakládaným pepřem... Pokud máte kousky zvěřiny, můžete ji nakrájet na tenké plátky a proložit mezi fáší. Vznikne pěkná struktura na řezu. Výhodou je to, že přesně víte, jaké ingredience paštika obsahuje, oproti průmyslově vyráběným paštikám nebude obsahovat žádné separáty, kůže, konzervační látky, barviva apod., pouze maso, čerstvá játra z mladých kusů, která jste si na tento kulinářský počín sami vybrali. Připravte si hutnější paštiky s kousky jater, masa, slaniny, nebo tzv. mazací paštiky velejemných konzistencí s rozpečenými bagetkami, topinkou apod.

RECEPTY

NA ORIGINÁLNE DOMA PRIPRAVENÉ ŠUNKY A PAŠTÉTY

orion





JEMNÁ KRÁLIČIA ŠUNKA S KÚSKAMI CESNAKU

1 kg králičieho mäsa
kúsok bôčika
25 g soli
1 lyžičku cukru
0,1 l vody
1 hlavu cesnaku
mleté čierne korenie

Vykostené králičie mäso nakrájajte na kocky, pridajte na menšie, centimetrové kúsky nakrájaný bôčik, ktorý nám šunku pekne spojí. Králičie mäso, je všeobecne suchšie, tak bude vďaka bôčiku pekne šťavnaté. Vložte mäso aj bôčik do strojčeka na mletie mäsa, ale bez kolieska s otvormi, iba so šnekom. Tým sa mäso premieša, čo nemusíte robiť ručne, a aktivuje sa proces uvoľňovania bielkovín v mäse. Prípadne môžete použiť domáci šľahač na miesenie.

Strúčiky cesnaku olúpte, nasekajte najemno, zmiešajte s mäsom, osoľte, okoreňte a zalejte trochou vody. Vytvorí sa tak akési "blatíčko". Vložte všetko do vrečka určeného na varenie, poriadne stlačte v šunkovare, prípadne niekoľkokrát buchnite na prah o pracovnú dosku, aby zmes sadla a nevznikli medzi kúskami medzery, ktoré by spôsobili nesúdržnosť pri krájaní. Zatvorte a 2 dni nechajte uležať v chladničke.

Nasledujúci deň varte v hrnci s vodou pri 75-80 °C približne 2 hodiny. Vizuálnu kontrolu teploty zaistí teplomer, ktorý zavesíte na okraj hrnca. Po uvarení vylejte horúcu vodu a vlejte studenú, tým dôjde k teplotnému šoku a štava okolo šunky stuhne na chutný rôsol, dajte ju chladieť do chladničky. Potom ju vyberte z vrečka a môžete krájať. Ideálnou prílohou je doma upečený chlieb a kvasáky.



KURACIA ŠUNKA S OLIVAMI

1 kg kuracieho mäsa
25 g soli
1 lyžičku cukru
0,1 l vody
olivy-podľa vlastnej
chuti

Mäso nakrájajte na kocky a časť na drobné kúsočky, pridajte soľ, cukor. Postupne prilievajte vodu. Všetko riadne prepracujte rukami alebo šľahačom na miesenie tak, aby sa začali uvoľňovať bielkoviny - to zaistí prepojenosť šunky - min. 10 minút. Mäso vkladajte po vrstvách do vrečka vloženým do šunkovaru a prekladajte olivami, prípadne inou obľúbenou naloženou zeleninou, hubami, naloženým zeleným korením... Uzavrite a nechajte v chladničke 1-2 dni odležať. Šunkovar dajte do hrnca s vodou - voda nesmie natiecť dovnútra. Teplota vody sa musí pohybovať medzi 75-80 °C. Kontrolujte priloženým teplomerom. Varte cca 2 hodiny. Potom ju ochlaďte a môžete krájať na širšie plátky apod. Chuť olív prestúpi do mäsa a vytvorí zaujímavú chuť. Prílohou môže byť čerstvá chrumkavá bageta, biele pečivo a zelenina.

MORČACIA ŠUNKA S PAPRIKOU

1 kg morčacieho mäsa
1 väčšiu červenú
papriku či kapiu
25 g soli
1 lyžičku cukru
0,1 l vody



Morčacie mäso nakrájajte na kocky cca 1-2 cm veľké, papriku zbavte jadier, nakrájajte ju na malé kúsky, posypte soľou a štipkou cukru. Podľa chuti môžete prisyptať 1/2 lyžičky sladkej papriky, mäso získa červenú farbu, ale to je už na chuť kuchára. Všetko riadne prepracujte rukami alebo šľahačom na miesenie, ak si chcete uľahčiť túto namáhavejšiu časť. Ostatné už za Vás urobí šunkovar.

Zmes vložte do vrečka na prípravu šunky vloženého do šunkovaru, ideálne je tam po hrstiach zmes "prudko vhadzovať", nevzniknú tak bublinky. Uzavrite a nechajte v chladničke 1-2 dni odležať. Dajte do hrnca s vodou a varte cca 2 hodiny. Potom ju prudko ochlaďte v studenej vode, vložte aspoň na 1/2 hodiny do chladničky a môžete krájať. Na reze vynikne mozaika s kúskami papriky. Podávajte s pečivom a čerstvým zeleninovým šalátom.

DIVOKÁ ŠUNKA

1 kg bravčového stehna
25 g soli
1 lyžičku cukru
0,1 l vody
divoké korenie:
borievka, bobkový list,
nové korenie, rozmarín
apod.



Najprv si pripravte silný vývar z divokého korenia. V hrnci s 0,2 l vody uvaríte borievku, bobkový list, nové korenie a celé korenie, môžete pridať vetvičku rozmarínu, vhodíte buď kúsok bujónu alebo len osolte. Uvaríte zhruba na 0,1 l vody a nechajte aj s korením vychladnúť. Mäso možno použiť zakúpené, ale aj časť z domácich zabíjačiek, kde sa zaujímavým spôsobom bravčové mäso zužitkuje. Umyté a osušené mäso nakrájajte na kocky cca 1-2 cm veľké, 1/3 ponechajte na väčší kocky, zvyšok namaľte na mäsovom mlynčeku a zmiešajte so štipkou cukru. Precedte odvar z divokého korenia, vlejte ku zmesi na šunku a prepracujte napr. šľahačom na miesenie. Zmes vložte do vrečka na prípravu šunky vloženého do šunkovaru a pästami poriadne utlačte.

Stlačte ho viečkom s pružinou. Nechajte v chladničke 1-2 dni odležať, chuť korenia ešte viac prestúpi do mäsa. Následne šunkovar dajte do hrnca s vodou a varte, postup popísaný vyššie. Po vychladení krájajte na tenké plátky, vďaka mletej časti mäsa bude pekne jemná, celistvá, kúsky mäsa vytvoria ľahkú štruktúru. Konzumujte s tmavým chlebom a napr. s nakladanými baranými rohmi. Divoká šunka s ľahkým nádychom borievky či rozmarínu stopercentne "rozdivočí" chuťové poháriky Vaše i Vášho partnera. Dobrú chuť!



ŠUNKA NA MEDE

800 g bravčového pliecka
200 g bravčového
bôčika
25 g morskej soli
1 lyžičku medu
0,1 l vody
0,1 l mlieka
mexické, steakové či
country korenie

Plece a bôčik nakrájajte na kocky 2 cm veľké. Do vody s mliekom vlejte tekutý med, osoľte a riadne premiešame. K mäsu pridajte country korene, vlejte pripravený "rôsol" a prepracujte podľa vyššie uvedených postupov tak, aby vznikla akási mazľavá zmes. Možno pridať aj lyžicu škrobu, aby sa šťava premenila pri varení na chutný rôsol. Potom všetko natlačte do vrečka, uzavrite šunkovar a nechajte odpočívať v chladničke 1-2 dni.

Šunkovar dajte do hrnca s vodou a varte podľa návodu. Potom ho prudko ochlaďte v studenej vode a vložte do chladničky. Bude mať po mede špecifickú chuť.

Podávajte s opečenými toastmi a šalátom z rukoly, ktorej ľahká horkosť dobre doplní medové tóny šunky. Môžete ju posypať pistáciami, hrubo drveným korením a pod., úplne podľa chuti.



ŠUNKA ALÁ DEBRECÍNKA

1 kg kuracieho mäsa
25 g soli
1 lyžičku cukru
0,1 l vody
mletú papriku

Umyté a osušené mäso, napr. prsia, nakrájajte na kúsky 3 cm veľké, osoľte, zmiešajte so štipkou cukru a zľahka zalejte vodou. Mäso prepracujte napr. šľahačom na miesenie. Zmes vložte do vrečka na prípravu šunky pripraveného v šunkovare a pästami poriadne utlačte. Stlačte ho viečkom s pružinou.

Nechajte v chladničke 1-2 dni odležať, chuť korenia ešte viac prestúpi do mäsa. Následne šunkovar dajte do hrnca s vodou a varte, postup popísaný vyššie.

Po vychladnutí v chladničke vyberiete z nádoby, odstráňte vrečko a na plech vysypte mletú papriku. Celý obvod šunky obaľte a potom krájajte na tenké plátky.

Podávajte na tmavom celozrnnom pečive so zeleninovou oblohou a netradičnými šalátmi z čakanky, špenátu a pod.



MYSLIVECKÁ PAŠTÉTA

700 g bôčiku na kocky
2 cibule nakrájané najemno
300 g kuracej pečene
10 ml smotany
0,05 ml koňaku
2 dl červeného vína
1 vajce
soľ
10 rozdrvených bobúľ borievok
4 bobkových listov
5 guličiek korenia
1 lyžičku tymianu
0,5 lyžičky rozmarínu

Mäso, cibuľu, soľ a paštétové korenie podlejte vodou a vínom a dajte piecť. Korenie môžete vložiť do sitka na korenie, nemusíte ho potom zložito vyberať z upečeného mäsa pred mletím. Akonáhle začína mäknúť, pridajte na kúsky nakrájanú, vždy odblanenú pečeň a ešte asi 5 minút pečte. Zmes nechajte vychladnúť, vyberte korenie a jemne pomel'te. Pridajte koňak, smotanu, vajce - ochutnajte, dosoľte. Konzistencia by nemala byť príliš hustá. Ak je, pridajte ešte trochu vývaru alebo vody. Zmesou naplňte vrečko, pevne zaviazte jeho koniec a cca 1,5 hodiny varte v šunkovare. Krájajte úplne vychladnuté, ľahko zasypte čerstvým tymianom a podávajte s chlebom. Samozrejme bude ešte lepší na druhý deň, ale väčšinou nevydrží a zmizne hneď po vychladnutí!



PAŠTÉTA SO SCHWARCOWALDSKOU ŠUNKOU

700 g vareného bravčového mäsa, najemno namletého
200 g bravčovej pečene
10 plátkov schwarzwaldskej šunky
1 lyžicu hladkej múky
1 vajce
4 lyžice mlieka
4 guličky nového korenia
štipka muškátového orieška
mleté korenie
citrónová kôra
soľ

Bravčové mäso aj s tučnejšími časťami uvarte a jemne pomel'te. Nemusí byť úplne najemno, bude pôsobiť viac "rustikálne". Bravčová pečeň správne očistená a plátky schwarzwaldskej šunky nakrájajte na malé kúsky, zmiešajte všetko dohromady s korením, osoľte a trochu oslaďte. Vzniknutou zmesou naplňte vrečko, pevne zaviazte jeho koniec špagátom na roládu a cca 2 hodiny varte v šunkovare. Priebežne kontrolujte teplotu vody teplomerom, aby dosahovala cca 75 °C. Po vybratí z vrečka obaľte boky v zostávajúcej šunke. Krájajte úplne vychladnuté, potom už len namažte na chlieb a podávajte s čerstvou zeleninou. Malé kúsky pečene v inak jemnej štruktúre budú zaujímavým akcentom.

PAŠTÉTA S MANDĽAMI A BRUSNICOVÝM COULIS

400 g bravčovej pečene
600 g chudého bravčového mäsa
1/4 kocky masla
10 dkg mandlí
100 ml smotany
1 lyžička citrónovej kôry
1 lyžičku soli
0,1 l portského vína
1 ks strúčiku cesnaku
štipka mletého korenia

brusnicový coulis:
4 lyžice brusníc
1/2 pomaranča a 1/2 citróna
1 celú škoricu
1 dcl červeného polosuchého vína
1 lyžicu cukru

Očistenú bravčovú pečeň pomeľte na mäsovom mlynčeku, bravčové mäso nakrájajte na malé kocky, všetko dajte do chladničky vychlaďte. Potom ešte len bravčové mäso rozmixujte, postupne do neho pridajte soľ, mleté korenie a za stáleho mixovania prilejte aj smotanu.

Do zmesi pridajte surovú mletú pečeň, ktorá pôsobí ako stužovač, tzn. pekne celú štruktúru spojí, prilejte portské víno, mandle, olúpaný prelisovaný strúčik cesnaku a dobre umytú, na drobno nastrúhanú citrónovú kôru z chemicky neošetreneho citróna. Na záver prešľahajte s rozpusteným, nie horúcim maslom, paštéta bude nadýchanejšia, maslo ju tiež pekne prepojí. Varte podľa postupu uvedeného vyššie.

Na záver nechajte paštétu vychladnúť, vyklopte na tanierik a podávajte s čerstvým pečivom a brusnicovým coulis. Z cukru pripravte v hrnci karamel, pridajte víno a uvarte. Potom vložte brusnice, k dispozícii bude skôr brusnicový kompót, ktorý máte doma do sviečkovej, nastrúhajte kôru z citróna a pomaranča a vhoďte škoricu. Všetko premiešajte, ľahko zredukujte na konzistenciu redšieho medu a nechajte vychladnúť. Sladká, ľahko štipľavá chuť brusnicového coulis skvele doplní jemnú paštétu a podčiarkne jej jemnú chuť.

MORČACIA PAŠTÉTA VO FAREBNOM KORENÍ

1 kg morčacej pečene
30 g masla
3 lyžice olivového oleja
3 drvené strúčiky cesnaku
80 ml brandy
80 ml smotany na varenie
morská soľ
zmes farebného korenia

Maslo a olej rozpustíte vo veľkej panvici na strednom plameni. Pridajte cesnak a tymian a zľahka ho orestujte, aby sa uvoľnila aróma. Pečeň očistite a tyčovým mixérom rozmixujte, zmiešajte s chladným maslom a orestovaným cesnakom, vlejte brandy a smotanu. Pridajte soľ, riadne premiešajte, naplňte vrečko a zaviazte.

Môžete ním spodnou stranou zľahka udrieť do pracovnej doske, aby sa dostali von prípadné vzduchové bubliny. Dajte variť podľa vyššie uvedeného postupu. Farebné korenie ľahko podrvté v mažiari. Pred podávaním vyklopte paštétu z formy a posypte farebným korením, alebo pre prípravu jednotlivých porcií možno do vymazanej silikónovej formičky korenie vysypať, natlačiť do nich paštétu a vyklopiť na tanier. Získate zaujímavý tvar a korenenú paštétu, ktorú by vám závideli aj v lepších reštauráciách.

Ďalší sortiment, úzke vysoké nerezové hrnce, vrecká do šunkovaru, náhradné teplomery, elektrické aj mechanické mlynčeky na korenie, mažiar na drvenie korenia, digitálne kuchynské váhy, ostré nože, krájacie podložky atď. nájdete na www.oriondomacepotreby.sk



DOMÁCA ŠUNKA – TIP:

Mäso je najlepšie z vlastného chovu, kde spracujete králičie, kuracie, bravčové a pod., budete tak mať istotu, že použité mäsko je v "bio-kvalite". Prípadne ho kúpte u svojho mäsiara, šunka bude bez pridaných farbív, separovaného mäsa, éčok a ďalších prísad, navyše touto delikatesou ohromíte, potešíte svoju rodinu, hostí veľmi chutným pokrmom, večerou, chuťovkou k pivu. Korenené šunky s cesnakom, feferónkami, kúskami tučnejšieho mäsa ocení pánska časť, jemnejšiu, diétnu šunku z kuracieho, králičieho či morčacieho mäsa budú s chuťou konzumovať dámy, Vaše ratolesti či osoby v tréningu, ktorí dbajú na zdravý životostýl a strážia si prísun kalórií.

DOMÁCA PAŠTÉTA – TIP:

Do zverinových paštét sa skvele hodia napr. aj sušené slivky a kúsky vlašských orechov. Môžete improvizovať s rôznymi druhmi korenia, paprikou, nakladaným korením... Ak máte kúsky zveriny, môžete ju nakrájať na tenké plátky a stočiť do rolky. Vznikne pekná štruktúra na reze. Výhodou je to, že presne viete, aké ingrediencie paštéta obsahuje, oproti priemyselne vyrábaným paštétam nebude obsahovať žiadne separé, kože, konzervačné látky, farbivá a pod., iba mäso, čerstvú pečeň z mladých kusov, ktorú ste si na tento kulinársky počin sami vybrali. Pripravte si hutnejšie paštéty s kúskami pečene, mäsa, slaniny alebo tzv. mazacie paštéty veľmi jemných konzistenciou s opečenými bagetkami, hriankou apod.

orion



PRZEPISY

NA ORYGINALNE W DOMU PRZYGOTOWANE SZYNKI I PASZTETY

orion





DELIKATNA SZYNKA Z KRÓLIKA Z KAWAŁKIEM CZOSNKU

1 kg mięsa z królika
kawałek bekonu
25 g soli
1 łyżka cukru
0,1 l wody
1 ząbek czosnku
gnieciony czarny
pieprz

Odkostnione mięso z królika pokrój na kawałki, dodaj do mniejszych, centymetrowych kawałków bekonu, który szynkę przyjemnie połączy. Mięso z królika, ogólnie bardziej suche, będzie z powodu bekonu przyjemnie soczyste. Mięso i bekon włóż do maszynki do mielenia mięsa, lecz bez krążków z otworami, tylko ze ślimakiem. Mięso zostanie przez to pomasowane, więc nie trzeba tego robić ręcznie, a poza tym dojdzie do aktywizacji procesu uwalniania białek w mięsie. Ewentualnie możesz wykorzystać domową ugniatarkę do ciasta lub domowy piekarnik włączony w trybie ugniatania ciasta i ugnieć ciasto na wolnych obrotach. Obierz ząbek czosnku, pokrój go na drobno, zmieszaj z mięsem, posól, popieprz i dodaj trochę wody. Powstanie swego rodzaju „błotko”. Rękaw foliowy przeznaczony do gotowania włóż do szynkowara, a mięso do niego należyście wepchnij, ewentualnie kilkakrotnie uderz szynkowarem o płytę roboczą, by mieszanina była zbita i pomiędzy kawałkami nie powstały szczeliny, które spowodowałyby niespójność przy krojeniu. Zamknij i pozostaw przez 2 dni w lodówce. Kolejnego dnia gotuj w garnku z wodą przy 75–80 °C przez ok. 2 godziny. Kontrolę wzrokową temperatury zapewni termometr, który zawieszisz z boku garnka. Po ugotowaniu wylej wodę gorącą i wlej zimną, co spowoduje szok cieplny i stwardnienie soku wokół szynki na smakowity rosół, po czym włóż do ochłodzenia do lodówki. Później wyjmij ją z rękawa i można kroić. Idealną przystawką jest w domu upieczony chleb i kiszone ogórki.



SZYNKA Z KURCZAKA Z OLIWKAMI

1 kg mięsa z kurczaka
25 g soli
1 łyżka cukru
0,1 l wody
oliwki - według
smaku

Mięso pokrój na kawałki, część na drobne bryłki, dodaj sól, cukier. Stopniowo dodawaj wodę. Wszystko trzeba należyście ugnieść rękoma lub ugniataczem, by doszło do wydzielania białka - to zapewni powiązanie szynki - min. 10 minut. Mięso trzeba wkładać do rękawa foliowego umieszczzonego w szynkowarze, na zmianę z oliwkami, ewentualnie innymi ulubionymi warzywami w marynacie, grzybami, lub zielonym pieprzem w marynacie... Zamknij i odstaw w lodówce na 1-2 dni. Szynkowiec włóż do garnka z wodą - woda nie może się przedostać do środka. Temperatura wody musi być w granicach 75–80 °C. Kontroluj przy pomocy zamieszczonego termometru. Gotuj przez ok. 2 godziny. Później trzeba ją ochłodzić i pokroić na szersze plastry, kliny itp. Smak oliwek przeniknie do mięsa i będzie przyczyną interesującego smaku. Przystawką może być świeża krucha bagietka, białe pieczywo oraz warzywa.

SZYNKA Z INDYKA Z PAPRYKĄ

1 kg mięsa z indyka
1 większa czerwona
papryka
25 g soli
1 łyżka cukru
0,1 l wody



Mięso z indyka pokrój na kawałki wielkości ok. 1-2 cm, z papryki usuń nasiona, pokrój ją na małe kawałki, posyp solą i szczyptą cukru. W zależności od smaku dosyp 1/2 łyżki słodkiej papryki, mięso uzyska czerwony kolor, ale to już sprawa smaku kucharza. Wszystko należy ugnieć rękoma lub ugniataarką do ciasta, jeżeli chcesz uprościć sobie tę trudniejszą część. Resztę już za nas zrobi szynkowiec. Mieszanekę włóż do rękawa foliowego przeznaczonego do przygotowania szynki, znajdującego się w szynkowni, idealnym sposobem jest „gwałtowne wrzucanie” garści mieszanki do szynkowara, nie powstaną przez to pęcherze powietrza. Odstaw w lodówce na 1-2 dni. Zamknij i włóż do garnka z wodą i gotuj przez ok. 2 godziny. Później gwałtownie ochłódź w zimnej wodzie, włóż co najmniej na 1/2 godziny do lodówki i możesz kroić. W przekroju powstanie mozaika z kawałkami papryki. Serwuj z pieczywem i świeżą sałatką warzywną.

SZYNKA DZIKA

1 kg udźca z wieprzowiny
25 g soli
1 łyżka cukru
0,1 l wody
dzikie przyprawy:
jałowiec, liść laurowy,
ziele angielskie,
rozmaryn itp.



Najpierw przygotuj mocny wywar z dzikich przypraw. W garnku z 0,2 l wodą zgrzej jałowiec, liść laurowy, ziele angielskie oraz cały pieprz, możesz dodać gałązkę rozmarynu, wrzuc kawałek bulionu lub po prostu posól. Zgrzej do ok. 0,1 l wody i pozostaw ochłodzić wraz z przyprawami. Mięso można wykorzystać kupione, lecz także część z ubojów domowych, gdzie dojdzie do interesującego wykorzystania mięsa wieprzowego. Omyte i wysuszone mięso pokrój na kawałki 1-2 cm duże, 1/3 pozostaw w większych rozmiarach, resztę pomiel na maszynce do mięsa i zmieszaj ze szczyptą cukru. Scedź wywar z dzikich przypraw, włóż do mieszanki na szynkę i ugnieć, np. ugniataczem do ciasta. Mieszanekę włóż do rękawa foliowego do przygotowania szynki, znajdującego się w szynkowni i pięścią porządnie ubij. Ściśnij ją pokrywą ze sprężyną. Pozostaw w lodówce przez 1 - 2 dni, smak przypraw przeniknie do mięsa jeszcze bardziej. Później szynkowiec włóż do garnka z wodą i gotuj, sposób opisano powyżej. Po ochłodzeniu pokrój na cienkie plastry, dzięki mielonej części mięsa będzie przyjemnie miękka, scalona, kawałki mięsa utworzą lekką strukturę. Spożyj z ciemnym chlebem i np. długimi papryczkami w marynacie. Dziką szynką o lekkim smaku jałowca lub rozmarynu w stu procentach doprowadzi do „szalu” kubki smakowe twoje, jak też twojego partnera. Smacznego.



SZYNKA NA MIODZIE

800 g łopatki
z wieprzowiny
200 g bekonu
z wieprzowiny
25 g soli morskiej
1 łyżki miodu
0,1 l wody
0,1 l mleka
przyprawy meksykańskie,
stekowe lub country

Łopatkę i bekon pokrój na ok. 2 cm kawałki. Do wody z mlekiem wlej ciekły miód, posól i należycie wymieszaj. Do mięsa dodaj przyprawy country, wlej przygotowaną „marynatę” i ugnieć w sposób podany powyżej, by powstała swego rodzaju lepka mieszanka. Można dodać także łyżkę skrobi, by sok zmienił się podczas gotowania w smakowity rosół. Później wszystko wepchnij do rękawa foliowego umieszczonego w szynkownicy, zamknij i odstaw w lodówce na 1-2 dni. Szynkownik włóż do garnka z wodą i gotuj, w sposób opisany powyżej. Później gwałtownie ją ochłódź w zimnej wodzie i włóż do lodówki. Będzie miała posypać orzeszkami pistacjowymi, grubo miazdżonym pieprzem itp., całkowicie wg smaku.



SZYNKA A LA DEBRECZYKA

1 kg mięsa z kurczaka
25 g soli
1 łyżka cukru
0,1 l wody
mielona papryka

Omyte i wysuszone mięso, np. z piersi, pokrój na 3 cm kawałki, posól, zmieszaj ze szczyptą cukru i lekko polej wodą. Mięso ugniatą, np. ugniatarką do ciasta. Mieszanke włóż do rękawa foliowego do przygotowania szynki, znajdującego się w szynkownicy, i pięścią porządnie ubij. Ściśnij ją pokrywą ze sprężyną. Odstaw w lodówce na 1-2 dni, smak przypraw przeniknie do mięsa jeszcze bardziej. Później szynkownik włóż do garnka z wodą i gotuj, sposób opisano powyżej. Po ochłodzeniu w lodówce wyjmij z garnka, usuń rękaw a na podkładkę do pieczenia wysyp mieloną paprykę. Pokryj nią cały obwód szynki, po czym pokrój na cienkie plastry. Serwuj na ciemnym pieczywie pełnoziarnistym z przystawką z warzyw oraz nietradycyjną sałatką z cykorii, szpinaku itp.



PASZTET MYŚLIWSKI

700 g bekonu pokrojonego na kawałki
2 cebule pokrojone na drobno
300 g wątroby z kurczaka
10 ml śmietany
0,05 ml koniaku
2 dl czerwonego wina
1 jajo
sól
10 rozgniecionych gałek jałowca
4 liści lauowych
5 kulek pieprzu
1 łyżkę tymianu
0,5 łyżki rozmaryny

Mięso, cebulę, sól oraz przyprawy do pasztetu podlej wodą oraz winem i włóż do piekarnika. Przyprawy można włożyć do sita do przypraw, nie trzeba je później w skomplikowany sposób wyjmować przed mieleniem z upieczonego mięsa. Jak tylko mięso zaczyna mięknąć, dodaj na kawałki pokrojoną wątrobę, zawsze z błonami, i piecz jeszcze przez ok. 5 minut. Mieszaną pozostaw ochłodzić, wyjmij przyprawy i delikatnie pomiel. Dodaj koniak, śmietanę, jaja - skosztuj, dosól. Konsystencja nie powinna być zbyt gęsta. Jeżeli jeszcze jest, dodaj resztę wywaru lub wody. Mieszaną napelnij rękaw foliowy, mocno zawiąż jego końcówki i przez ok. 1,5 godziny gotuj w szynkownicy. Krój całkowicie ochłodzone, lekko posypane świeżym tymianem i serwuj z chlebem. Drugiego dnia będzie oczywiście jeszcze lepsza, lecz zazwyczaj nie wytrzyma i znika od razu po ochłodzeniu!



PASZTET Z SZYNKĄ SCHWARZWALDZKĄ

700 g gotowanego mięsa wieprzowego, na drobno
200 g wieprzowej wątroby
10 plasterów szynki schwarzwaldzkiej
1 łyżka maki mialkiej
1 jajo
4 łyżki mleka
4 gałki ziela angielskiego
szczypta orzeszka muszkatołowego
pieprz mielony kora
cytrynowa
sól

Mięso wieprzowe, wraz z częściami bardziej tłustymi, ugotuj i pomiel na drobno. Nie musi być całkowicie na drobno, będzie robiło wrażenie bardziej „rustykalne”. Wątroba wieprzowa, należyście oczyszczona i 6 plasterów szynki schwarzwaldzkiej pokrój na małe kawałki, zmieszaj wszystko wraz z przyprawami, posól i trochę posłodź. Mieszaną napelnij rękaw foliowy, mocno zawiąż jego końcówki sznurkiem do rołaty i przez ok. 2 godziny gotuj w szynkownicy. Okresowo kontroluj temperaturę wody przy pomocy termometru, by osiągała ok. 75 °C. Po wyjęciu z rękawa umieść na boki resztki szynki. Pokrój całkowicie ochłodzoną, po czym już tylko nasmaruj na chleb i serwuj ze świeżymi warzywami. Małe kawałki wątroby o delikatnej strukturze będą interesującym akcentem.

PASZTET Z MIGDAŁAMI I COULIS Z ŻURAWINY

400 g wątroby wieprzowej
600 g chudego mięsa wieprzowego
1/4 kostki masła
100 g migdałów
100 ml śmietany
1 łyżka skórki z cytryny
1 łyżka soli
0,1 l wina Porto
1 ząbek czosnku
szczypta mielonego pieprzu

coulis z żurawiny:
4 łyżki żurawiny
1/2 pomarańczy i 1/2 cytryny
1 cały cynamon
1 dl czerwonego wina półwytrawne-
go
1 łyżka cukru

Oczyszczoną wątrobę wieprzową pomiel na młynku do mięsa, wieprzowe mięso pokrój na małe kawałki, wszystko włóż do lodówki do ochłodzenia. Później dopiero mięso wieprzowe pomiel, stopniowo do niego dodawaj sól, pieprz mielony i przy stałym mieszaniu dolej także śmietanę. Do mieszanki dodaj surową wątrobę mieloną, która całą strukturę połączy, dolej wino Porto, migdały, obrany przezprasowany ząbek czosnku i dobrze omytą, na drobno potartą skórkę z cytryny z cytryny niepoddanej ochronie chemicznej. Na koniec wymieszaj z rozpuszczonym, nie gorącym, masłem, pasztet będzie delikatniejszy, masło go także w przyjemny sposób połączy. Gotuj wg procedury opisanej powyżej. Na końcu pozostaw pasztet ochłodzony, wychyl na talerzyk i serwuj ze świeżym pieczywem oraz coulis z żurawiny. Z cukru przygotuj w rondelku karmel, dodaj wino i zgrzej. Później włóż żurawinę, do dyspozycji będzie bardziej prawdopodobnie kompot z żurawiny, który mamy w domu do polędwicy, potrzyj skórkę z cytryny i pomarańczy i wrzuc cynamon. Wszystko przemieszaj, lekko zredukuj na konsystencję rzadszego miodu i pozostaw ochłodzić. Słodki, lekko szczypiący smak coulis z żurawiny doskonale dopełni delikatny pasztet i podkreśli jego przyjemny smak.

PASZTET Z INDYKA W KOLOROWYM PIEPRZU

1 kg wątroby z indyka
30 g masła
3 łyżki oleju oliwkowego
3 gniecione ząbki czosnku
80 ml brandy
80 ml śmietany do
gotowania
sól morską
mieszanina kolorowego
pieprzu

Masło i olej rozpuść na dużej patelni na średnim płomieniu. Dodaj czosnek i tymian i lekko podsmaż, by doszło do uwolnienia aromatu. Wątrobę oczyść i przy pomocy miksera ręcznego rozmieszaj, zmieszaj z chłodnym masłem i podsmażonym czosnkiem, wlej brandy i śmietanę. Dodaj sól, należycie wymieszaj, napełnij rękaw i zawiąż. Dolną stroną możesz lekko uderzyć o płytę roboczą, by ułotniły się wszystkie ewentualne pęcherze powietrza. Gotuj wg powyżej opisanego sposobu. Gałki pieprzowe pognieć lekko w moździerzu. Przed serwowaniem wychyl pasztet z formy i posyp kolorowym pieprzem lub do przygotowania poszczególnych porcji można wysmarować foremki silikonowe, wysyp pieprzem, wepchnij do nich pasztet i wychyl na talerz. Uzyskasz interesujący kształt i pikantny pasztet, który pozazdrościliby Tobie nawet w najlepszych restauracjach.

Dalszy asortyment, wąskie wysokie garnki ze stali nierdzewnej, rękawy foliowe do szynkowników, dodatkowe termometry, młynki elektryczne i mechaniczne do przypraw, moździerz do ugniatania przypraw, cyfrowe wagi kuchenne, ostre noże, podkładki do krojenia itd. można znaleźć na www.oriondomacipotreby.cz.



SZYNKA DOMOWA – TYP:

Mięso jest najlepsze z własnej hodowli, mięso z królika, indyka, wieprzowiny, gdzie będziemy mieli pewność, że wykorzystane mięso jest w jakości eko. Ewentualnie możesz go kupić u swojego rzeźnika, szynka będzie bez dodanych barwników, separowanego mięsa i dalszych dodatków, poza tym smakołyk ten zachwyci i pocieszy rodzinę, gości jako smaczkowy pokarm, kolacja, przystawka do piwa. Pikantne szynki z czosnkiem, papryczkami pepperoni, kawałkami mięsa z tuńczyka doceni męska część, zaś bardziej delikatne, szynki dietetyczne z kurczaka, królika lub indyka będą spożywać kobiety, Twoje dzieci lub osoby w treningu, które uważają na właściwy styl życia i pilnują ilość przyjmowanych kalorii.

PASZTET DOMOWY – TYP:

Do pasztetów z dziczyzny pasują doskonale np. suszone śliwki oraz kawałki orzechów włoskich. Możesz zaimprovizować z różnymi rodzajami przypraw, papryką, marynatą z pieprzem... Jeżeli masz kawałki dziczyzny, możesz ją pokroić na cienkie plastry i włożyć je pomiędzy plastry mięsa. Powstanie piękna struktura w przekroju. Korzyścią jest to, że dokładnie wiesz, jakie składniki pasztet zawiera, w przeciwieństwie do przemysłowo produkowanych pasztetów nie będzie on zawierał żadnych separatów, skóry, substancji konserwujących, barwników itp., a jedynie mięso, świeżą wątrobę z młodych sztuk, które do tego celu sam wybrałeś. Przygotuj gęstsze pasztety z kawałkami wątroby, mięsa, słoniny lub tzw. pasztety do smarowania o delikatnych konsystencjach z rozpieczonymi bagietkami, toastami itp.

orion

