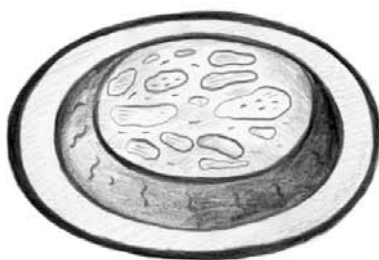


## **Paštika z rýže**

*upraví se jako nudlová, místo nudli však se vezme rýže vařená nebo dušená (nepříliš do měkka, aby zůstala v zrnkách), jež i parmazánem a čerstvým máslem promíchatí se může. Dovnitř dávají se též zbytky různých mas, jak pečení, tak drůbeže a zvěřiny, šunka, jazyky, brzlíky, míšeninky atd.*



## **Paštiky pečené ve formách**

*Paštika **Z husích jater** upraví se jako jiné paštiky, ve vymaštěné formě těstem vyložené. Lépe však jest, vařili se v nádobě s uzavřeným dénkem (viz výše).*

***Hovězí paštika** upraví se ze svíčkové pečené nebo kýty zcela tak, jako následující srnčí. Jenom že se neklade do moku, nýbrž hned se dusí na zelenině s trochou vína a hovězí polévky. Když se dopěče, zalije se šťávou od dušení nebo polévkou se zeleninou a syrovou šunkou, osol ji, polož do kastroly, polij ji 3,5 dcl. (žejdlíkem) vína a nech ji tak ležeti v chladu přes noc. Zpěň potom kus másla, rozkrájenou cibuli, petružel a mrkev, vlož na ně kýtu, polij ji mokem, v němž ležela, přilij k ní skleničku vína a udus ji pod pokličkou napolo. Když vychladne, rozkrájej ji na tenké lístky. Mezitím udělej paštikové těsto a zvěřinovou nebo některou telecí nádivku, vylož formu těstem a naplň ji i dodělej paštiku známým způsobem. Do víka udělej komínek. Pec paštiku v dosti prudce prohřáté troubě asi půl hodiny. Až zcela vychladne, tu teprv ji zalij či naplň hustě svařenou hovězí polévkou, nech ji opět den státi a můžeš ji pak rozkrájeti na tenké, dva prsty široké kousky na řízky. Mezitím udělej paštikové těsto a nádivku z jater k níž přisekej i játra z kapou-*

*nů. Vylož formu těstem, oblož je tenkými lístky slaniny, dej na ně na prst nádivky, oblož ji masovými řízký, přidej k nim – můžešli – ve víně dušené (na tenké řízký rozkrájené) uhelky nebo lanýže, obtáhni je opět nádivkou, oblož řízký atd. a dodělej paštiku známým způsobem. Pec ji pak v dobře prohřáté troubě.*

*Šťávu z řízků proced', přimíchej ji ku kyselému rozpuštěnému rosolu, vlij ji komínky do upečené paštiky a nech ji vystydnouti Potom teprv vyndej ji z formy.*

