

Fašírka z diviaka so zemiakovou omáčkou

Recept od Soni Chovanovej Supekovej

Keď sa ma niekto opýta, ako treba variť z diviny? Najčastejšie odpovedám "normálne". Ono to tak aj je. Správne predpripravená divina sa môže upravovať ako ostatné druhy mäsa. Často je lepšie nepreháňať s koreninami, ako sa to traduje, ale dôležité je dbať na správne a kvalitné vyzretie mäsa najskôr v koži a neskôr aj v chladničke. Diviačie mäso využívam na mnoho spôsobov, avšak tento recept patrí medzi obľúbené. Môžete ho obmieňať podľa chuti, meniť omáčky, prílohy, atď. Prajem dobrú chuť!



4 osoby



Príprava 40 min.



Náročnosť stredná

Ingredencie

600 g mleté mäso z diviaka (je dôležité pridať aj masť, aby nebolo mäso vo finále veľmi suché)
2 vajčká
3 dl mlieko (vždy dávam plnotučné)
2 nakrájané biele žemle
3 strúčiky pretlačeného cesnaku (veľmi rada zamieňam za medvedí cesnak, 1-2 hrste čerstvých/mrazených listov nasekať nadrobno)
1 väčšia cibuľa (nadrobno nakrájaná
½ - 1 ČL mleté čierne korenie/ak medvedí cesnak, biele korenie/mix korení
1 ČL soľ (podľa chuti, prípadne domáca vegeta - sušená mletá zelenina so soľou)

Zemiaková omáčka :

1 červená cibuľa
4 stredne veľké zemiaky (varný typ)
2 dl vývar
1 dl mlieka
2 dl šľahačkovej smotany
1 bobkový list
2-3 ks nového korenia
jablčný ocot
cukor, soľ a celé čierne korenie

Postup

Nakrájané žemle vložte do misky s mliekom, počkajte 10 min. a rozdrobené ich vložte do masy mäsa, pridajte všetky ingrediencie a dobre premiešajte, najlepšie rukou, aby sa všetko dobre spojilo. Masu zformujte do želaného tvaru a veľkosti (môžete na panvici použiť silikónové formy), opečte na panvici (s trochou diviačej masť), až kým bude jemne hnedá farba, po opečení vložte do rúry na 15 min. (180 ° C), piecť nezakryté prípadne dať rovno piecť v zapekacej forme.

Zemiaková omáčka:

Cibuľu nakrájajte na drobno, opražte na rastlinnom oleji, pridáme cukor, ktorý skaramelizujeme. Zemiaky nakrájame na malé kocky pridajte k opraženej cibuli, trochu spolu opražíme, jemne podlejeme vývarom a povaríme do mäčka so všetkým korením. Vyberte bobkový list, pridajte mlieko a smotanu, povarte 2 minúty, rozmixujte všetko tyčovým mixérom a podľa chuti omáčku dochuťte.

Servírovanie

Kúsok fašírky z formy môžete obkolesiť omáčkou a ozdobiť šalátovými lístkami aké sú práve k dispozícii a zelenou fazuľkou. Na ilustračnej fotografii je použitý okrem omáčky aj výpek z mäsa.



Môj tip: Fašírku môžete piecť aj v kuse, záleží, ako ju chcete servírovať. V prvom prípade máte naformované kúsky podľa veľkosti porcií, ak pečiete v kuse, výsledok musíte nakrájať. Ak myslíte na varenie v predstihu a mleté mäso máte zabalené vo vákuu, po vybratí z mrazničky nechám 2 dni rozmraziť pomaly v chladničke, potom namiešam zmes a nechám ešte 2h v chladničke oddýchnuť, chute sa krásne spoja!