

# KRÉM Z KAKI PERSIMON BOUQUET S JÁTRY A ZÁLIVKA PODLE PEDRA JIMÉNEZE



## Přísady:

250 g kaki Persimon Bouquet  
celé plátky játrové paštiky  
100 ml vína Pedro Jiménez  
125 g cukru  
75 g sušeného ovoce  
šťáva z půlky citronu  
50 g másla  
50 ml bílého vína

## Příprava:

Zálivka podle Pedra Jiméneze: Nalijeme do hrnce víno s 50 g cukru a dáme vařit na mírný oheň, než se směs zmenší asi o polovinu, pak necháme vychladnout na pokojovou teplotu.

Pyré z kaki: Kaki oloupeme, nakrájíme na kousky a dáme do hrnce spolu se zbylým cukrem, šťávou z citronu, máslem a vínem a vaříme 10 minut. Rozmačkáme a scedíme přes cedník, poté necháme vychladit v lednici.

Na talíř dáme plátek játrové paštiky, okraje ozdobíme pyré z kaki, polijeme zálivkou podle Pedra Jiméneze a nakonec ozdobíme sušeným ovocem.

