

JÁTROVÁ PAŠTIKA S PYRÉ Z KAKI



Přísady:

1,5 kg jater z čerstvé kachny
300 g kaki Persimon Bouquet
4 plátky neochucené želatiny
1 sklenice brandy
sůl a bílý pepř

Příprava:

Necháme kaki Persimon namáčet v brandy. Želatinu, kterou jsme navlhčili studenou vodou, zahřátím rozpustíme v trošce brandy. Rozdrtíme kaki Persimon Bouquet a smícháme se želatinou tak, aby vzniklo husté pyré. Plátky okořeníme a osmažíme na pánvi při nízké teplotě. Do paštiky můžeme přidat cukr, abychom snížili trpkou chuť.

Výroba paštiky:

Prokládáme vrstvu jater a pyré z kaki Persimon Bouquet , až vznikne paštika. Vložíme do formy a dáme vychladit. S tukem, který nám zbyl na pánvi, ji po vyklopení z formy ozdobíme.

Způsob podávání:

Můžeme ozdobit s glazovaným či karamelizovaným kaki Persimon Bouquet. Nakonec dozdobíme pár kapkami balzamikového octa.

