

Husí Terrinka s pistáciemi

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 24873

Suroviny

Postup

Příprava:

Husí prsa nakrájet na tři díly podélce, a marinovat je asi 5 - 6 hodin ve směsi brandy s vínem.

Zbytek masa pomlet. Část na hrubo a druhou část na jemno. Pomleté maso smíchat a osolit a opepřit ho.

Z marinády vyjmout prsa, osušit je ubrouskem a obalit je slaninou.

Nádobu na Terrinu vyložit plátky syrového špeku, nahoru rozetřít část mletého masa, na to pložit zabalené proužky masa z prsou, posypat vše trochou pistácií a hrozinek, znovu opakovat vrstvy a ukončit plátky syrového špeku.

Uzavřenou terrinu vložit do předem vyhřáté trouby na 180°C a péct ji asi 2 hodiny. Vyjmout ji, slít šťávu a nahoru položit kuchyňskou fólii a vše zatížit asi 2 kg váhou. Nejdříve nechat úplně vychladnout a potom vložit do chladničky na nejméně 24 hodin.

Podávat nakrájené na plátky s opraženými pistáciemi a ozdobené na příklad šalvějí s růžičkou z rajčetem, malými okurkami, salátem, křupavým pečivem atd.

Italský šéfkuchař Germano Pontoni, který se věnoval znovu objevení starých gastronomických tradicí Friuli oblasti, ze které on pochází a která je po staletí známá chovem hus.

TIP: Kostra se může použít na vývar. Kůže se může použít na přípravu receptu ZDE

