

Terina z kachních jater s portským vínem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

balení krekrů (Tuc)
200 g čerstvých žampionů
nové koření
jalovec
sůl
čerstvá petrželka
sáček želatiny
sáček pininových oříšků
500 g kachních jater
bobbkový list
bílý pepř
šalotky
portské víno
čerstvý tymián
máslo
slanina

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky - dáme do hlubší pánve, necháme vypéct, přidáme šalotku, orestujeme, přidáme nakrájená kachní játra. Do hmoždíře dáme bílý pepř, bobbkový list, nové koření, jalovec a sůl - promícháme. Dáme na kachní játra, orestujeme až téměř do sucha. Přidáme žampiony a podusíme. Na druhé pánvi orestujeme pininové oříšky. Připravíme želatinu. V mixéru rozmixujeme s portským vínem. 0,666666666666667 směsi dáme do mísy, přidáme další nemixovanou část a pinonové oříšky. Dle potřeby pro hustší směs rozmixujeme krekry. Potom vezmeme paštikovou formu, vypláchneme vodou. Hotovou směs dáme do formy a dáme ztuhnout na dvě hodiny do lednice. Ztuhlou směs z formy vyklopíme, nakrájíme na plátky a podáváme.