

Krekry s krémem z telecích jater

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g paštiky z telecích jater

2 lžíce pomerančové šťávy

25 g pistáciových jader

15 krekrů

150 g malých rajských jablíček

několik listů hlávkového salátu

petrželka na ozdobu

Postup

Postup přípravy: Paštiku smícháme s pomerančovou šťávou. Polovinu pistácií jemně nasekáme a vmícháme do paštiky. Takto připraveným krémem naplníme sáček s hvězdicovou trubičkou a krém jemně nastříkáme na 12 krekrů. Rajčata a zbylé krekry rozčtvrtíme. Játrový krém ozdobíme čtvrtkou rajčete a čtvrtkou krekru. Salát opereme a necháme dobře okapat. Na každý talíř naaranžujeme tři obložené krekry, salát a zbylé čtvrtky rajčat. Zbytek pistáciových oříšků nasekáme nahrubo, obložené krekry jimi posypeme a podáváme ozdobené omytou petrželkou.