

Terina z kachních jater s portským vínem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

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

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky - dáme do hlubší pánve, necháme vypéct, přidáme šalotku, orestujeme, přidáme nakrájená kachní játra. Do hmoždíře dáme bílý pepř, bobkový list, nové koření, jalovec a sůl - promícháme. Dáme na kachní játra, orestujeme až téměř do sucha. Přidáme žampiony a podusíme. Na druhé pánvi orestujeme piniové oříšky. Připravíme želatinu. V mixéru rozmixujeme s portským vínem. Máslo čerstvá petržel a tymián vyšleháme do pěny a směsi dáme do mísy, přidáme další nemixovanou část a piniové 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.