Kuřecí terinka s fíkovým čátní II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Jemně namleté kuřecí prsíčka 500 g
- Smetana 33% 400 ml
- Máslo 50 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Kajenský pepř - dle chuti 2 špetka
- Koňak 50 ml
- Pistácie 150 g
- Sušené meruňky 150 g
- Uzené krůtí nebo kuřecí prsa 200 g
- **Fíkové čátní**
- Třtinový cukr 30 g
- Cibule 50 g
- Nastrouhaný zázvor 20 g
- Sušené datle 150 g
- Sušené fíky 150 g
- Červený vinný ocet 20 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Kajenský pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do umletého masa přidejte smetanu a změklé máslo a důkladně propracujte. Osolte, opepřete a vmíchejte koňak, pistácie a nakrájené meruňky. Formu vyložte tenkými plátky uzeného masa, naplňte masovou směsí a zakončete opět plátky masa. Celou formu zabalte do fólie a dejte vařit nad páru na 45 minut. Mezitím v kastrůlku rozehřejte cukr, přisypte jemně nakrájenou cibuli a zázvor a nechte zkaramelizovat. Přidejte najemno nakrájené sušené ovoce, zastříkněte octem, přilijte trošku vody a vařte na malém plameni asi 25 minut. Nakonec dochuťte solí a pepřem.