

Paštika s mandličkami

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brandy 0.3 dl
- červené víno 1 dl
- játrová paštika 200 g
- mandle 100 g
- marmeláda 200 g
- salát 120 g
- smetana 0.6 dl
- lučina 100 g
- želatina 10 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Želatinu zalijeme v hlubší plastové misce studenou vodou a necháme nabobtnat. Pak z ní slijeme vodu, misku zakryjeme fólií a opatrně zahřejeme v mikrovlnné troubě, až se želatina rozpustí. V jiné plastové misce rozšleháme paštiku s lučinou.

Polovinu mandlí krátce osmahneme nasucho v malém rendlíku, zalijeme smetanou, krátce podusíme a přimícháme do paštiky. Přilijeme želatinu a brandy a směs naplníme do hranaté formy vyložené mikrotenovou fólií. Povrch zakryjeme fólií a paštiku necháme alespoň 4 hodiny tuhnout v chladu. Ztuhlou paštiku opatrně vyjmeme z formy, lehce ji obalíme ve zbylých nasucho opražených a posekaných mandlích, nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře a doplníme salátem a omáčkou.

Podáváme s bílým pečivem.

Omáčka:

V kastrůlku svaříme oloupanou a drobně nakrájenou šalotku s vínem, medem a pomerančovou kůrou.

Když šalotka změkne a tekutina je téměř odpařená, přidáme marmeládu a zvolna vaříme do zhoustnutí.