

Paté z uzené makrely a yorkshirské pudinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 100 g
- mléko 100 ml
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- **na paté**
- uzená makrela 2 ks
- sýr philadelphia 200 g
- chilli paprička 1.2 ks
- jarní cibulka 1 ks
- hladkolistá petržel 1 hrst
- řapikátý celer 1 ks
- citrón 1 ks
- mořská sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

V míse prošlehejte mléko s vejci a pak za stálého šlehání metlou přisypávejte mouku a přidejte sůl. Těsto pak přelijte do džbánu nebo nádoby s hrdlem, aby se vám snadněji vlévalo na plech.

2

Postavte na rozpálenou plotnu plech na malé muffiny. Do každého otvoru kápněte olivový olej tak, aby jím bylo pokryté dno. Zahřívejte, dokud se z oleje nezačne kouřit, a pak rychle do každého důlku nalijte těsto, asi centimetr pod okraj. Plech vložte do předehřáté trouby a pečte přibližně 20 minut na 200 stupňů. Upečené pudinky budou zlatavé, nadýchané a krásně křupavé. Vyndejte je z formy lžící nebo formu obraťte muffiny směrem k pracovní desce a párkrát s ní hranou bouchněte. Vdolky z hnízda vypadají. Pokud se vám do pudinků nebude chtít, opečte na pánvi na plátky nakrájenou bagetu, určitě postačí.

3

Na toto množství pomazánky budete potřebovat dvě celé uzené makrely, po obrání kostí dají dohromady asi 300 g masa. Obrané rybí maso dejte do mixéru, přidejte očištěnou jarní cibulku, řapík celeru, odlomenou půlku chilli papričky, hrst petržele, krémový sýr, špetku pepře, šťávu z poloviny citronu a zhruba dvě lžíce olivového oleje. Pulsováním vše promixujte. Paté ochutnejte, pokud je třeba, dosolte a přendejte do misky. Na závěr ji ještě pokapejte olivovým olejem a posypte celými petrželovými lístky.