

Zeleninová paštika se žervé

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Žervé 300 g
- Větší růžice brokolice 4 ks
- Karotka 1 ks
- Lučina 60 g
- Citron 1 ks
- Smetana 12% 3 lžíce
- Želatina 3 plátek
- Estragon 2 snítka
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu namočíme do ledové vody a necháme nabobtnat. Brokolici propláchneme, překrájíme na malé růžičky, povaříme v osolené vodě doměkka, zprudka zchladíme v ledové vodě a necháme odkapat. Pak do vroucí osolené vody vložíme oloupanou, podélně rozkrojenou karotku, uvaříme ji doměkka, necháme odkapat a nakrájíme na malé kousky.

V kovové misce smícháme žervé s lučinou a smetanou a přimícháme ještě teplou karotku a brokolici. Nabobtnanou želatinu vymačkáme, opatrně rozpustíme v mikrovlnné troubě a vmícháme do žervé. Přidáme jemně nakrájený estragon, špetku citronové kůry a podle chuti trochu citronové šťávy a

osolíme. Směs naplníme do vhodné formy vyložené mikrotenovou fólií a paštiku necháme v chladu alespoň 4 hodiny tuhnout. Před podáváním ji opatrně rozbalíme a nakrájíme na plátky.