

Pečená zvěřinová paštika s marinovanou dýní v karamelu s hřebíčkem a skořicí s lehkým salátkem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

657 kalorií , 4 g cukrů , 6 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: 700413

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-zverinova-pastika-s-marinovanou-dyni-v-karamelu-s-hrebickem-a-skorici-s-lehkym-salatkem>

Příprava

Kančí plec nakrájíme na menší kostky a dáme ji pomalu upéct do trouby s překrájenou cibulí a vepřovým sádlem. Pečeme při teplotě 140 °C doměkka. Po upečení maso semeleme i s kachními játry. Do směsi přidáme čerstvý tymián, sůl, pepř a portské víno. Dokoříme dle chuti. Po dochucení směs vložíme do připravených kokotek, které jsme vytřeli rozpuštěným sádlem. Pečeme v předem předehřáté troubě na 80 °C po dobu 20 minut. Po upečení a vychladnutí posypeme sušenými brusinkami. Dýni omyjeme a zbavíme tvrdé slupky a jádýrek, která se nacházejí uvnitř. Po očištění dýni nakrájíme na menší kostky cca 1 cm velké. Na kamnech si připravíme cukrový rozvar z vody a cukru, do kterého přidáme hřebíček a celou skořici. Do tohoto rozvaru vložíme dýni a vaříme do poloměkka. Po uvaření dýni vyndáme a cukrový rozvar svaříme do hustoty sirupu, který potom nalijeme na kostičky dýně vedle paštiky. Tu posypeme řeřichou, doplníme

Ingredience

- ✓ 150 g kančí plece
- ✓ 75 g kachních jater
- ✓ 2 cl portského vína
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ čerstvý tymián
- ✓ 100 g cibule
- ✓ 50 g vepřového sádla
- ✓ 60 g sušených brusinek
- ✓ 100 g muškátové dýně
- ✓ hřebíček
- ✓ skořice celá
- ✓ 70 g cukru krupice
- ✓ řeřicha na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Návštěva, Rodina, Snídaně, Svačinka

čerstvé pečivo a můžeme podávat.

