

PAŠTIKA Z UZENÉ MAKRELY SE ZELENÝM PEPŘEM

DELIKÁTNÍ JEMNÁ CHUŤ UZENÉ RYBY PROSTOUPENÁ VŮNÍ ZELENÉHO PEPŘE. LÉTY PROVĚŘENÝ RECEPT. PROHLoupÍ TEN, KDO PŘESTO ODOLÁ.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

1	uzenou makrelu
2	střední šalotky
1 lžíci	dijonské hořčice
2 lžíce	zakysané smetany
1 lžičku	zeleného pepře v nálevu
1	chilli papričku
1 bal.	hub Enoki
3	vaničky výhonků: (řeřicha, červená řepa, ředkev)
1 lžíci	olivového oleje
1 lžíci	medu
1	limetku
	drcený barevný pepř, sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

Makrelu zbavte hlavy, kůže a velkých kostí. Čisté maso tyčovým mixérem vyšlehejte do hladké pěny. (S jemnými kostmi se netrapte. S nimi si mixér hravě poradí) Přidejte nadrobno nasekanou šalotku a zelený pepř bez nálevu, zakysanou smetanu, dijonskou hořčici a vařečkou vše dobře promíchejte. Hotovou paštiku nechte v lednici alespoň jednu hodinu odležet.

V mezičase salátové výhonky nůžkami z vaniček vystříhejte, opatrně propláchněte studenou vodou a osušte v utěrce. Osušené výhonky doplňte nejmenno krájenou chilli papričkou a promíchejte dresinkem, který si připravíte z olivového oleje, medu, limetkové šťávy, drceného barevného pepře a špetky soli.

Paštiku z makrely vytvarujte polévkovou lžící do tvaru nočku a servírujte na salátku z výhonků s houbami Enoki. (Najemno krájený žampion však také bude fajn). S máslovaným toustem z chlebičkové vevy máte připraveno vše pro příjemnou svačinkou, či lehkou večeři.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Douškem vychlazeného černého piva získáte báječnou karamelovou esenci, která chuťovou kompozici makrelové paštiky posune ještě o stupeň výše. P.S. Výhonky zakoupíte v Makru, v Globusu, nebo u našeho dodavatele www.e-sandera.cz