

Kačacie paté s pistáciovým muffinom a višňovým chutney

Na príprave potrebujeme: 20 g soli, korenie, 300 g cibule, 150 g cesnaku, 200 ml tmavého rumu, 100 g oleja, 100 g pistácií, 250 g hladkej múky, 3 ks vajec, 400 g cukru, 10 g kypriaceho prášku, 250 ml mlieka, 500 g višní, 20 g solamylu, 400 ml červeného vína

Kačaciu pečeň nakrájame na kocky a očistenú cibuľu na drobno. Orestujeme na oleji, pridáme pečeň a dochutíme soľou aj čiernym mletým korením. Podlejeme rumom, vodou a dusíme do mäkka. Na záver zalejeme smotanou, rozmixujeme a prepasírujeme.

Muffin:

V miske zmiešame suroviny na muffin. Pridáme vajcia, mlieko a olej. Všetko spolu vymiešame a vlejeme do formy na muffiny. Pečieme v rúre na 220 stupňov asi 20 minút.

Višňové chutney:

Pripravíme si karamel z cukru, pridáme višne a podlejeme vínom. Na záver prevaríme a zahustíme solamylom.



Stredná odborná škola na Pántoch 9, Bratislava