



Паштета од пилешки џигер со мармалад од црвен кромид

Паштета од пилешки џигер е вистински класичен француски рецепт и овде ќе го споиме со сладок мармалад од црвен кромид... Слатко – солена комбинација, толку лесна за подготовка.



Состојки:

- 4 главици црвен кромид со средна големина
- 1 чаша слатко црвено вино
- 250 грама пилешки џигер
- 2 лаворови листа
- 2 чешњиња лук
- 2 супени лажици бренди
- 100 грама путер
- Леб за сервирање
- Сол и бибер
- Маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе го исечкаме кромидот за мармаладот. Исечкајте го на кругови или дискови, бидејќи со тоа ќе добиете специален ефект подоцна кога ќе го сервираме јадењето. Излупете го лукот но чешњињата оставете ги цели.

Останатиот кромид исечкајте го да биде растресит...

Чекор 2

Време е да го направиме мармаладот: Во тава за пржење ставете маслиново масло сол и бибер и загрејте ја на средна температура. Потоа ставете го кромидот и оставете го да се издинста, по неколку минути додадете го кафеавиот шеќер, можете да употребите и бел шеќер. Оставете го шеќерот да се стопи и да се измеша со кромидот.

Потоа сипете една чаша црвено вино, ви препорачуваме да користите многу слатко вино кое можеби е преслатко за пиење но е совршено за овој рецепт. Оставете ја смесата да се крчка се додека испари целиот вишок течност од тавата и кромидот да стане леплив...

Чекор 3

Сега ќе ја правиме паштетата: Полесно не може да биде. Во загреана тава ставете ги кромидот и лукот а потоа и пилешкиот џигер. Потоа ставете ги лаворовите листови и прелите ги состојките со вода. Оставете ги состојките да се варат и крчкаат неколку минути додека џигерот да омекне а потоа исцедете ја водата и откако ќе ги извадите лаворовите листови ставете ги состојките во длабок сад. Ставете малку бренди и путер и измешајте, со блендер.

Сакаме да добиеме смеса со мазна текстура бес гутки.



Чекор 4

Време е за сервирање: Јадењето сервирајте го со квалитетен леб, намачкајте ја паштетата и на крај ставете мармалад одозгора.

Совет

Овој рецепт можете да го направите однапред, и да им го сервирате на пријателите ,како предјадење на вечерата. Пштетата всушност станува поубава кога малку ќе одстои во фрижидер...

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk