



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.**



**Ambasador**  
Krušovice Kráľovská 12°

## Domáca pečeňová paštéta s mandľami

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Kuracia pečeň, 200g
- Olej, 2PL
- Bravčová masť
- Cibuľa stredne veľká, 1 ks
- Cesnak, 2 strúčiky
- Brandy, 2PL
- Smotana 33%
- Tymian čerstvý, 2 vetvičky
- Soľ
- Čierne korenie, ½ČL
- Pečené bravčové pliecko, 100g
- Mandľové lupienky, 2PL
- Brusnice /zaváranina/, 4ČL
- Jablko 1 ks
- Šalvia čerstvá lístky
- Pečivo /chlieb/

### POSTUP

Na masť opečieme nahrubo nakrájanú cibuľu, očistenú pečeň, cesnak, podlejeme čiernym pivom, brandy a krátko zredukujeme. Zmes vložíme do mixéra, pridáme tymian, korenie, soľ, a počas mixovania dolejeme smotanu. Do hladka vymixovanú zmes zamiešame s polovicou nasucho opečených mandľových lupienkou a na menšie kúsky nasekaným pečeným bravčovým/použitie tejto zložky nie je povinné ale zlepšuje chuť aj konzistenciu paštéty/.Podľa potreby dochutíme soľou a korením.

Jablko zbavíme jaderníkov, nakrájame na kocky 4x 4 mm, v panvici na malom množstve vody povaríme s lístkami šalvie. Jablká musia zostať polomäkké s minimálnym množstvom tekutiny. Primiešame brusnicovú zaváraninu krátko prevaríme, vyberieme šalviu necháme vychladnúť.

Podávame na kváskovom pečive s opečenými lupienkami mandlí a vychladnutým coulis.