



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasador
Krušovice 12%

Šošovicová paštéta v plátkoch mrkvy, s hubami a omáčkou z pečenej šalotky

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Šošovica varená, 250 g /130 g suchá/
- Mrkva /50 g do šošovice + na plátky do formičiek/, 1 - 2 ks
- Olej na vymastenie formičiek
- Syr údený oštiepok, 50 g
- Vajce, 1 ks
- Pečivo, 2 ks
- Smotana sladká 33 %, 70 ml
- Cesnak, 2 strúčiky
- Cibuľa, 1 ks
- Maslo, 3 PL
- Muškátový kvet, 1/4 ČL
- Lístky tymianu, 1 ČL
- Soľ, mleté čierne korenie
- Ragú:
- Šalotka, 150 g
- Čerstvé huby /hliva, šampiňóny.../, 400 g
- Olej, 1 PL
- Maslo, 1 PL
- Cesnak, 1 - 2 strúčiky
- Soľ, čerstvé mleté čierne korenie
- Čerstvá vňať /kerblík, petržlen/

POSTUP

1. Mrkvu nakrájame škrabkou na tenké plátky, 50 g dáme do šošovice. Plátky blanšírujeme vo vriacej vode 5 sekúnd, ochladíme v studenej vode. Formičky vymastíme olejom a vystelieme plátkami mrkvy až cez okraj.
2. Šošovicu namočíme na 15 minút do horúcej vody, zlejeme, dáme variť v čistej osolenej vode s 50 g mrkvy pokrájanej na kolieska a 1 bobkovým listom.
3. Cibuľu nakrájame nadrobno, restujeme na masle dozlatista a na záver pridáme cesnak nakrájaný na plátky. Pečivo nakrájame na kocky, prelejeme smotanou, pridáme vajce a premiešame.
4. Uvarenú šošovicu scedíme, časť vody odložíme a spolu so syrom a pečivom pomelieme najemno.
5. Naplníme formičky, prekryjeme presahujúcimi plátkami mrkvy a dáme piecť do rúry na 30 minút pri teplote 150 °C.
6. Šalotku a huby nakrájame na polovice/štvrtiny podľa veľkosti, malé necháme vcelku. Šalotku opečieme na rozpálenom oleji, osolíme, po 2 minútach pridáme huby a prudko opekáme ešte 4 - 5 minút. Huby nesmú pustiť veľa šťavy, aby sa nezačali dusiť. Pridáme cesnak nakrájaný na plátky, čerstvé mleté korenie, krátko opečieme, pridáme maslo, podľa potreby 2 - 3 lyžice vody z varenej šošovice, vňať, premiešame, odstavíme. Upečené paštétky vyklopíme z formičiek a podávame s horúcim ragú.