

JĀ•TROVĀ• PAĀ TIKĀ OD FLORENTĀ•NKY

ĀšterĀ½, 17 leden 2017

Játrová paštika se ve vyspĀlých kuchaĀ™ských kruzích honosí pojmenováním pâté i parfait; vy ji ale klidnĀ Ā™íkejte Májko, Majko nebo MaĀ™enko. Jakmile totižĀ¾ poznáte, jak snadný je recept, bez váhání ji adoptujete do své rodiny a budete pro ni potĀ™ebovat nĀjaké familiérní pojmenování. PoĀ¾adavky má tahle játrová paštika jen tĀ™i: trochu jater, ideálnĀ ĵemných kuĀ™ecích, kostku másla, a pak ještĀ 15 minut vašeho Āasu.

VlastnĀ taky kousek místa v lednici, protoĀ¾e k dokonalosti potĀ™ebuje i odleĀ¾ení v chladu. Recept, který vám na ja paštiku dnes pĀ™edkládám, je ryzí a Āistý, abyste si s ním mohli dĀlat, co chcete. Je libo játrovou paštiku s armaĀakem? Nebo paštiku s portským vínem a piniovými oĀ™íšky? ĀEi snad dokonce domácí játrovou paštiku s tymiánem a brusinkovým ĀelĀ? To všechno vám dnešní recept splní na poĀkání. ZáleĀ¾í jen na nabídce vašeho domácího baru, spĀ¾e, kredence nebo online shopu s dovozem potravin.

Játrová paštika na dva domácí zpĀsoby Játrová paštika existuje ve dvou rĀzných podobách: První moĀ¾nost, jak paštiku pĀ™ipravit, je rychle opět v pánvi játra nakrájená na nudliĀky, ochutit je a rozmixovat s máslem na kaši. Tím vznikne jemná, hebká, natírací paštika. Druhý zpĀsob vyĀ¾aduje mleté syrové maso, sekaná syrová játra, paštikovou formu a šetné peĀoení ve vodní lázni. Tak pro zmĀnu vznikne paštika, která má úmyslnĀ hrubši strukturu a která se krájí na plátky podobnĀ jako sekaná. Obojí má svoje kouzlo, ale zároveĀ i své kuchaĀ™ské zákonitosti a záludnosti. V tomto Ālánku vám prozradím vše potĀ™ebné k prvnímu zpĀsobu, ten druhý si nechám zase na jindy. TakĀ¾e si kupte kuĀ™ecí játra a máslo, vyhrĀte rukávy, protoĀ¾e to bude trochu prskat, a jdeme na to. Krok 1: Tepelná úprava jater

KuĀ™ecí játra jsou na domácí játrovou paštiku naprosto skvĀlou surovinou. Jednak za nĀ neutratíte výplatu a druhak je budete mít rychle pĀ™ipravená. OĀištĀní netrvá dlouho, obvykle není co Āistit aĀ¾ na pár zbylých drobný Āilek, a stejnĀ tak i tepelná úprava obnši jen nĀkolik minut. NamáĀení do mléka

MoĀ¾ná víte, Ā¾e nĀ která játra se pĀl dne pĀ™edem namáĀí do mléka, aby pozbyla kovovĀ-nahoĀ™klé pĀ™íchuti a b jemnĀši. To má smysl u hovĀzích a moĀ¾ná i vepĀ™ových jater, ale u drĀbeĀých byste se uĀ¾ spĀšo Āo ošidili, takĀ¾e to dĀlat nemusíte. Restování jater Āili opěkání na pánvi

Je jasné, Ā¾e játra nechcete v paštice jíst syrová. TakĀ¾e se nabízí hned nĀkolik moĀ¾ností, jak je pĀ™ivést do s kdy se dají pozĀ™ít. MĀĀ¾ete je klidnĀ pomalu vaĀ™it, mĀĀ¾ete je podusit v nĀjakém aromatickém základu, mĀĀ¾ete je restovat na pánvi a asi by se daly i usmaĀit v nĀjakém dobĀ™e zvoleném obalu. Ze všech tĀchto variant nejjíc výsledné chuti paštiky prospĀje orestování masa na pánvi, Āili rychlé a prudké opeĀení ze všech stran. To zesílí masovou chuĀ, pĀ™idá jí na výraznosti a taky prodlouĀí následné vzpomínky strávníkĀ.

Krok 2: Alkohol a jiná drobná ochucení

K opeĀeným játrĀm na pánvi nyní pĀ™ijde nĀkolik dalších surovin, které jednak zlepšují chuĀ, a jednak taky ovlivĀují konzistenci. KoĀ™ení a bylinky

Pokud máte v úmyslu vyuĀít vzájemnou náklonnost kuĀ™ecích jater a tymiánu, pĀ™ipadnĀ téĀ¾ zázvoru, nového koĀ™muškátového oĀ™íšku, hĀ™ebíĀku nebo bílého pepĀ™e, udĀlejte to hned v poĀátku opěkání, aby se koĀ™ bylinky stihly vyluhovat. Krátký pobyt v teple jim prospĀje. Cibule RozhodnĀ byste mĀli pouĀít aspoĀ kousek cibule. Já obvykle беру jednu malou cibuli, nebo dvĀ jarní cibulky (pouze jejich bílé Āásti), nebo polovinu Āervené cibule. Cibule, kdyĀ¾ se trochu opeĀe v tuku a zmĀkne, zjemní a zesládne a skvĀle se doplní s chutí jater. Je to takový pĀ™ijemný kontra vyvĀĀení. Cibuli pĀ™idejte k játrĀm ve chvíli, kdy budou témĀĀ™ opeĀená, ale ještĀ ne úplnĀ. Tak cibuli nesp ale zároveĀ jí dopĀ™ejete dost Āasu na chuĀovou a konzistenĀní promĀnu. Alkohol

NedĀste se, veškerá alkoholická sloĀ¾ka téhle tekutiny se stihne plnĀ odpaĀ™it, takĀ¾e paštiku mohou jís dĀti, aniĀ¾ by se jim po ní motala hlaviĀka. Krom toho mĀj recept volá po 30 ml alkoholu, konkrětnĀ vína, coĀ¾ není ani jeden celý velký panák. PouĀit mĀĀ¾ete cokoli od bílého, rĀĀového nebo Āerveného vína, portského, madeiry, brandy bourbonu, whisky, sherry, aĀ¾ po vznešený koĀak nebo armaĀak. DrĀte se toho, co vám voní a chutná a Āeho vám není líto trochu pĀ™ilít do paštiky. Alkohol pĀ™ijde do pánve, kdyĀ¾ jsou játra komplet opeĀená a cibule mĀkká. Pokud si nejste jisti, zda uĀ¾ bylo opěkání dost, prostĀ kousek jater vyjmĀte, rozĀ™iznĀte a podívejte se, zda nejsou uvnitř syrová, nýbrĀ¾ pĀvabnĀ hnĀdo-rĀĀová. Jakmile pĀ™ilijete alkohol, chvíli vydrĀzte, dokud se všechno neodpaĀ. ZĀstane po nĀm jen ovocná chuĀ. SilnĀjši alkohol, pokud pracujete na plynovém hoĀ™áku jedoucím naplno, mĀĀ¾e v pánvi vzplanout, coĀ¾ je krásná podívaná a navíc to prospĀje chuti. Ne nadarmo se to nazývá sexy výrazem známým jako flambování. Smetana

Krémovou konzistenci hotové játrové pařtíky zajišťuje máslo. Na to je zatím potřeba. Aby však másla nemuselo být příliš; a aby pařtika v ústech nepůsobila jako čistý tuk, hodí se vypomoci si trochou smetany. Já jí opět používám jen pouhých 30 ml, což ale na zjemnění bohatě stačí. Smetanu pánev a úplně nakonec, promíchejte a hned odstavte. Nedovolte, aby se smetana příliš; odpařila a vyvařila. Krok 3: Rozmixování s máslem

Nyní přichází čas na kouzelnou skupenskou přeměnu. Vydechnout vás tebe nenechám, protože je pracovat hned, dokud jsou játra horká. Obsah pánve vykrábněte do mixéru, přidejte sůl a rozsekejte na hrubou kašičku. Občas mixér zastavte a stárkou sekrábněte, co ulpělo na stěnách. Zásadně postupně

Jakmile budete mít pocit, že je tato fáze úspěšná, za vámi, nechte robot běžet přibližně minutu a začněte do něj vřazovat kousky másla. Neměte přidat všechno máslo najednou, protože by se nespojil masem, ale když budete přihazovat kousek po kousku a vždy chvíli vyčkáte, až se máslo teplem rozpustí a vmíchá do směsi, máte nakročeno k bezvadnému výsledku. Jakmile vhodíte i poslední kousek másla, nechte mixér chvíli běžet, dokud nenabudete dojmu, že líp rozmixované už to nebude. Nyní má pařtika tuhle nejlepší barvu na světě a je ke všemu velmi světlá a krásná. Tohle kdybych našla rozlité na talíři, tak se to bojím ochutnat a nechci ani pomyslet, z čeho se to vlastně skládá. Ale všechno dohromady. Následující dva kroky jsou čistě dobrovolné a dělají z dobré pařtíky pařtíku skvělou. Pokud potřebujete mít hotovo hned, dál v postupu nepokračujte, směs v této podobě nalijte do vhodné zavírací nádoby a uložte do lednice ztuhnout. Jestliže ale máte v úmyslu se o pařtíku s někým dalším sdělit nebo se s ní dokonce chlubit před hosty při nedělním stole, rozhodně pokračujte dál. Krok 4: Pasírování přese cedník

Hned zraje šálanku jsem podotkla, že pařtíky mají dvě podoby: hrubou a hladkou. Pouze kuchařským zelenáčem nevadí, když se pohybují uprostřed a naservírují pařtíku zrnitou, tedy ani hebkou, ani hrubou. Proto vám velmi doporučuji, abyste rozmixovanou směs prohnali přes jemný cedník a definitivně se tak vyměšali greenhornem. Uvidíte, že se v cedníku zachytí poměrně dost zbytků masa, nerozmixované cibule a hrubých kousků bylinek a koření, i když se to na první pohled nezdá. Jestliže chcete pařtíku obohatit ořechy, semínky, mandlíkami, nakrájenou vykvášenou slaninou a podobnými laskominami, udělejte to teď. Vmíchejte všechny tyto ingredience do propasírované pařtíkové hmoty. Připravenou pařtíku nalijte do vhodné nádoby, ve které má ztuhnout. Skvěle se na to hodí například menší zapékačské misky, ale taky zavařovačky. Konečně nechte pařtíku nejméně dvě hodiny ztuhnout v lednici. Podávejte s opeřeným nebo čerstvým pečivem, nakládanými okurkami, s výběrem z ovocných šťáv, s cibulkami, ovocnými rosoly, sušeným ovocem, prostě jak je libo. Díky za pozornost a pařtikám zdar, Dobrou chuť vaše FLORENTÝNA