

## PATE' LOMBARDO (LOMBARDESKÁ PAŠTIKA)



Tento pokrm se tradičně připravuje v období Vánoc a může se obměnit tím, že k játrům telecím přidáte vepřová či kuřecí. Servíruje se studené, spolu s teplým toustovým chlebem. Suroviny pro 6 osob.

### Příprava:

Nakrájenou cibuli nechte na másle a oleji zesklivatět, pokud je třeba, podlijte vodou. Na 50 g másla osmahněte játra a pancettu, přidejte cibuli, 2 bobkové listy a 2 zrnka jalovce a nechte na středním žáru vařit asi 10 minut. Pak zvyšte žár, přilijte víno a nechte ho odpařit, sundejte z plotny a vyjměte bobkový list. Lžící zpracujte 100 g másla a přidejte ho k játrům. Směs rozmixujte a nechte vychladnout, přidejte šlehačku. Přemístěte do formy na koláč, zakryjte fólií a nechte v lednici alespoň 3 hodiny. Servírujte na talíři ozdobené pistáciemi.

### Suroviny

400 g telecích jater na kostičky

100 g pancetty na kostičky

200 g másla

1 cibule

bobkový list

zrníčka jalovce

sklenice sladkého bílého vína

400 ml šlehačky

50 g mletých pistácií

toustový chléb



PŘEDKRMY



MASO



210, PŘÍPRAVA



40, VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST