



Żywy Ocet z Owoców Dzikiej Róży Octovnia stanowi doskonały dodatek do delikatnych wątróbek drobiowych. Wątróbki są bogatym źródłem żelaza, a obecność witaminy C (kwasu askorbinowego) w naszej diecie, znacząco zwiększa przyswajalność tego pierwiastka. Dlatego najlepiej jest łączyć wątróbki z octem bogatym w tą witaminę. Ponadto, galaretka z octu z owoców dzikiej róży, zgodnie z zasadami właściwego komponowania smaków, dodaje do dania zarówno nuty kwaśnej jak i słodkiej, bilansując smak tego luksusowego pasztetu.

Luksusowy pasztet "parfait" drobiowy z galaretką z jabłek i dzikiej róży



Dla 8 osób

Składniki

500 g wątróbek z kurczaka, dokładnie oczyszczonych
100 g masła
3-4 ząbków czosnku, obranych i zmiądzonych
1 łyżeczka suszonego tymianku
sól i pieprz do smaku
200 ml świeżej, słodkiej śmietany 30%
1 jabłko deserowe (np. Gala), obrane, wydrążone, pokrojone w plasterki

Galaretka

50 ml Żywego Octu z Owoców Dzikiej Róży Octovnia
200 ml wody
2½ łyżek cukru
5 g żelatyny (1 łyżeczka)

Przygotowanie

Na dobrze rozgrzanej patelni, w roztopionym maśle, szybko usmaż wątróbki drobiowe, aby były jeszcze lekko różowe w środku (pasztet ze zbyt długo smażonych wątróbek będzie miał „piaszczystą” konsystencję). Pod koniec smażenia wątróbek, dodaj czosnek i tymianek. Odstaw wątróbki na kilkanaście minut, aby przestygły.

Przełóż wątróbki (razem z całą zawartością patelni) do malaksera, dodaj śmietanę i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Dopraw solą i pieprzem. Przełóż pasztet do odpowiedniego naczynia i wstaw do lodówki.

Jabłko zalej wodą, dodaj cukier i powoli duś kilka minut, aż owoc zmięknie i stanie się szklisty. Odcedź, zachowując „kompot” jabłkowy spod duszenia. Uzupelnij go wodą do 200 ml.

Do letniego „kompotu” dodaj żelatynę, odstaw aż nieco napęcznieje, delikatnie podgrzej, aby się roztopiła, ostudź i dodaj ocet.

Na wierzch pasztetu ułóż plasterki jabłka, bardzo delikatnie zalej ostudzoną, ale wciąż płynną galaretką i odstaw na 2 do 3 godzin do lodówki. Zostaw do pełnego zastygnięcia. Podawaj z grzankami lub bagietką.