



*coolinári*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Zemiakový chlieb a kačacia paštéta

Na zemiakový chlieb:

450 g neočistených zemiakov (asi 3 ks), 170 ml vody z varených zemiakov, 10 g sušeného droždia, štipku cukru, 400 g hladkej múky, 1 a ½ čajovej lyžičky soli, ½ čajovej lyžičky celej rasce

Na kačaciu paštétu (cca 250 ml pohár hotovej paštéty):

30 g šalotky, 60 g kačacieho mäsa zo stehna, 100 g kačacej pečene, 2 strúčiky cesnaku, pár vetvičiek tymiánu, 1 lyžica sušených brusnic, 1 lyžica masla, 50 ml suchého bieleho vína, 50 ml šľahačkovej 33% smotany, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžica prepusteného masla

Zemiaky očistite, nakrájajte na kocky a varte v jemne osolenej vode. Po uvarení ich sceďte, 170 ml vody odložte a zemiaky popučte na kašu. Vodu aj zemiaky nechajte ochladnúť na izbovú teplotu. Do 100 ml vody z varených zemiakov vsypte droždie a nechajte napučať. Do misy nasypte múku. Do stredu vlejte nakysnuté droždie a vareškou primiešajte len toľko múky, aby vám vzniklo riedke cestíčko. Prikryte misu utierkou a nechajte 30 minút kysnúť. Pridajte popučené zemiaky, 1 a ½ lyžičky soli, rascu a zvyšok vody. Mieste v kuchynskom robote. Preložte cesto na jemne pomúčenú dosku, v prípade potreby domieste a pridajte múku. Cesto ale musí byť trochu lepkavé, nesmie však ostávať na rukách. Vytvorte guľu a nechajte 1,5 až 2 hodiny kysnúť. Z cesta vytvarujte požadovaný tvar, nechajte ešte 1 hodinu kysnúť v pomúčenej ošatke, alebo mise.

Pečte pri teplote 220 stupňov asi hodinu. V prípade potreby znížte teplotu po 20 minútach na 190 stupňov.

Paštétu pripravíte jednoducho. Mäso nakrájajte na úplne drobné kúsky (čím menšie tým lepšie) a restujte na šalotke na masle asi 5 minút. Pridajte tiež narezanú pečeň, pridajte tymián a cesnak, osolte a okoreňte. Keď sa pečeň zatiahne podlejte ju vínom a nechajte odpariť. Snažte sa pečeň príliš neprevariť. Bude jej stačiť 5 minút.

Zmes preložte do mixéra, pridajte brusnice a poriadne rozmixujte úplne do hladka. Na zjemnenie použite šľahačkovú smotanu. Hotovú paštétu preložte do pohára a vrch zalejte prepusteným maslom. Nechajte schladieť a podávajte na dobrom domácom chlebe - ideálny je tento zemiakový chlieb alebo pečivo. K takejto paštéte si vždy doprajeme aj pohár dobrého bieleho vína, prednosť dávame Rulandskému bielemu alebo šedému.