Paštika (pâté) z uzeného pstruha

https://varimesmarcelou.cz/ryby/pastika-p-te-z-uzeneho-pstruha.html

Doma vyuzený pstruh je delikatesa. Paštika, pâté, či pomazánka z obraného masa z uzeného pstruha je delikatesa na druhou. S kostičkami kyselého jablka a lístky kopru vytvoří na vašem jazyku chuťový ráj.

Na přípravu 4 porcí paštiky budeme potřebovat

- 300 g obraného masa z uzeného pstruha (samozřejmě bez kostí a kůže)
- 100 g másla pokojové teploty
- 5-7 ks slaných ančoviček (sardelek)
- Mořská sůl dle chuti
- Čerstvý mletý pepř
- 1 zelené kyselé jablko (Granny)
- Šťávu z jednoho většího citronu (polovina do paštiky + polovina na jablko)
- Lístky kopru
- Salát polníček
- Ciabattu nakrájenou na plátky (množství dle chuti strávníků)
- Mixer nebo sekáček

Postup přípravy paštiky z uzeného pstruha

Před uzením vážil každý pstruh +/- 300 g. Po vyuzení, odstranění kůže, kostí a hlavy jsem získala z každého pstruha cca 150 g čistého masa. Tedy jednu polovinu původní váhy.

Do mixeru nebo sekáčku vložíme obrané maso, na kostky nakrájené měkké máslo a filátka ančoviček. Osolíme a opepříme.

Se solí opatrně, maso uzeného pstruha je slané.

Já jsem přisypala 1 kávovou lžičku mořské soli a mlýnkem na pepř jsem otočila asi 8x. Solte a pepřete dle vlastní chuti. Italové pro to mají výraz „piacere“.

Suroviny v mixeru nebo sekáčku zakápneme šťávou (bez pecek) z 1/2 většího citronu. Vše rozmixujeme či rozsekáme do hladka.

Bála jsem se, zda jsem z masa odstranila všechny kosti, myslím ty malé. Ale bála jsem se zbytečně. Pokud tam byly, sekáček se o ně postaral.

Paštiku (pâté) ochutnáme, zda je slaná dle vašich představ. Přemístíme ji do servírovací misky a necháme odpočívat.



Opečené plátky chleba
Zdroj: Marcela Hackerová

Plátky ciabatty rozložíme na plech a pod grilem je nasucho opečeme do zlatova. Z jablíčka odstraníme jádřinec a nakrájíme ho na opravdu malé kostičky (o hraně 2 mm).

Kostičky jablka vložíme do misky a přelijeme je šťávou z druhé poloviny citronu. Promícháme.

Jablko je důležité pro vyvážení chuti pokrmu.

Nyní můžeme podávat. Každý strávník si namaže plátek opečené ciabatty paštikou z uzeného pstruha, zasype kostičkami z jablka, ozdobí lístky kopru a salátu polníček. Jako nápoj se hodí dobře vychlazené suché bílé víno.

TIP

Když nemáte po ruce vyuzeného pstruha, vyzkoušejte koupenou vyuzenou makrelu nebo jinou, uzenou rybu. Dívejte se ale pozorně na cenu. Když 1 kg syrové ryby stojí 200 Kč (20 Kč= 100 g), nemůže stát 1 kg uzené ryby 149 Kč (14,90=100g).

V pultovém prodeji TESCO stála dokonce 11,90 Kč za 100 g!!!!!!!. V tom případě ji raději nekupujte.