



Kuřecí játra na hořčici, dýňové noky s ovčím sýrem

VAŘILI ČLENOVÉ

Národního týmu kuchařů
a cukrářů AKC

Suroviny

KUŘECÍ JÁTRA NA HOŘČICI

- 400 g očištěných kuřecích jater z farmy Loužná
- 1 menší šalotka z farmy Mlýn Podhora
- 2 stroužky česneku z farmy Mlýn Podhora
- 150 ml jablečného moštu ze sadů Nebílovy
- 1-1,5 lžice plnotučné dijonské hořčice
- 50-80 ml 31% smetany z minimlékárny Joma
- máslo a olej
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 4 lístky šalvěje
- kapka citronové šťávy

DÝŇOVÉ NOKY

- 400 g pečené dýně Hokkaido
- 120-150 g hladké mouky
- 1 menší vejce ze Šumavy
- 50 g ovčího sýru z farmy Držovice
- sůl a špetka muškátového oříšku
- krupice nebo mouka na podsyp

Postup

1 Příprava jater

Játra osušte a větší kusy rozpulte.

Na pánvi rozehřejte olej s kouskem másla a játra rychle zprudka opečte ze všech stran. Mají se zatáhnout, ale nepřepéct. Opečená játra vyjměte a odložte stranou.

2 Hořčičná omáčka

Do stejné pánve dejte šalotku a nechte ji lehce zesklivatět.

Přidejte česnek.

Zalijte jablečným moštem a nechte jej vyvařit přibližně na polovinu.

Vmíchejte dijonskou hořčici a smetanu. Vraťte játra a jen krátce prohřejte.

Dochuťte solí, pepřem, šalvějí a několika kapkami citronu.

3 Dýňové noky

Pečenou dýni nechte zbavit přebytečné vlhkosti a rozmixujte ji.

Smíchejte s vejcem, solí a muškátovým oříškem. Postupně zapracujte mouku; těsto má být měkké, ale nemá lepit.

Pomocí dvou lžiček nebo rukama vytvarujte noky.

Vařte v osolené vodě. Jakmile vyplavou, nechte je ještě 30-40 sekund a vyjměte.

Hotové noky lehce promíchejte s máslem

SERVÍROVÁNÍ

Dýňové noky lehce promíchejte s máslem, doplňte kuřecími játry v hořčičné omáčce a ovčím sýrem. Podávejte ihned, aby játra zůstala šťavnatá

TIP

Játra prohřívejte opravdu jen krátce. Správně připravená zůstanou uvnitř růžová, jemná a šťavnatá