







Taštičky s játry a cibulovým konfitem

8 porcí    střední obtížnost  do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. V kastrůlku na oleji cibuli necháme zesklivatět. Poté přidáme třtinový cukr a mícháme, než vznikne karamel. Přidáme koření, sůl, ocet a víno a povaříme do zhoustnutí. Odstavíme a necháme vychladnout. Hrušku oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Poté je na másle osmažíme a necháme vychladnout. Játra pokrájíme na malé kousky.
- 2 Z jednoho těsta (pokud ho nemáme již z obchodu vyválené) na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát asi 30 x 40 cm. Poté z něho vykrájíme 8 koleček o \varnothing 9 cm a nanese je na plech vyložený papírem na pečení. Do středu koleček rozdělíme karamelovou cibuli, hrušky a játra. Z druhého těsta vykrojíme 8 koleček, nanese je na náplň a přitiskneme pomocí vidličky. Ze zbylého těsta vykrojíme pomocí formičky 8 hvězdiček, které položíme na povrch taštiček.
- 3 Na potřetí rozmícháme žloutek s mlékem a pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme povrch. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 30 minut

- 4 Taštičky necháme zchladnout.

Přísady::

Na náplň:

3 ks šalotka
1 PL olivový olej
1 balíček Třtinový cukr
karamelový Dr. Oetker
koření podle chuti (pepř, tymián, chilli)
1 zarovnaná KL sůl
1 PL vinný ocet
50 ml červené víno suché
1 ks hrušky zelené
1 KL máslo
100 g játra (husí nebo kuřecí)

Na těsto:

2 balení listové těsto chlazené

Na potřetí:

1 ks žloutek
1 PL mléko polotučné

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
formička na vykrajování ve tvaru kolečka (\varnothing 9 cm)
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky





Tip:

- Pro přípravu můžeme použít mražené i chlazené listové těsto. Husí játra můžeme nahradit kachními.

