

## PATE DE FOIE – kuchař Honza Parlesák

500 gr jater ( vepřová, nebo husí, nebo kachní)

250 gr slaniny

1 cibule

1 šalotka

petrželová nať

50 gr másla

50 gr mouky

4 dl mléka

1 ČL želatiny

2 vejce

sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek, nové koření

v pánvi rozpustit máslo, přidat mouku (hl), udělat jíšku, přidat studené mléko, sůl, pepř

1 minutu vařit, nechat vychladit

umlít játra, slaninu, cibuli, šalotku a petžel. nať. najemno

přendat do mixéru, přidat vychlazený bešamel, 2 žloutky, dochutit kořením ( předtím koření rozemlít v hmoždíři)

mixovat aspoň minutu

přendat do mísy zapnout troubu na 200 stupňů

vyšlehat bílky a lehce vmísit do směsi

všechno dát do formy vystlané plátkou slaniny a péct v troubě v pekáči s teplou vodou 1 h při 200st.