

| PŠTROSÍ RILLETES |

600 g	pštrošího masa (upečeného)	snítka	tymiánu
200 g	pštrošího sádla	50 ml	koňaku
150 ml	masového vývaru		sůl
50 g	másla		pepř

Pečené maso dáme do kastrůlku, přidáme sádlo a vývar. Za stálého míchání povaříme na mírném ohni, až se vše spojí a voda se odpaří. Směs stáhneme z ohně, přidáme koňak, máslo, tymián a podle chuti osolíme a opepříme. Vše důkladně promícháme. Rillettes umístíme do malých sklenic. Uzavřeme je víčky a skladujeme v lednici.

Cibulové Chutney s portským vínem

0,5 kg	červené cibule	3 lžíce	třtinového cukru
stroužek	česneku	125 ml	vinného octu
30 g	olivového oleje	250 ml	portského vína
snítka	tymiánu		sůl
	hřebíček		pepř
	bobkový list		

Cibuli a česnek nakrájíme na tenké plátky. V hrnci na rozehřátém oleji začneme cibuli a česnek restovat, dokud nezesklovatí. Do hrnce přidáme tymián, hřebíček, bobkový list, pepř, sůl a ještě pár minut restujeme. Poté stáhneme výkon a pomalu vaříme přibližně 30 min – dokud se šťáva nezredukuje. Následně přidáme zbylé ingredience: portské víno a vinný ocet. Směs promícháme a vaříme, dokud se neodpaří polovina tekutiny. Pomalé vaření je hlavním klíčem k dokonalému výsledku.