Domácí paštika z kuřecích jater

Kategorie: Chuťovky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

- Kuřecí játra 500 g
- Máslo 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Šalotka 1 ks
- Tymián 1 snítka
- Smetana na šlehání 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Játra důkladně očistíme. Česnek nasekáme na kousky, na menší kostičky nakrájíme také šalotku. V hlubší pánvi zahřejeme lžíci másla a osmahneme na něm šalotku s česnekem. Přidáme játra a přisypeme tymián. Játra opečeme ze všech stran dohněda tak, aby při stisknutí zůstala pružná.

Pak je rozmixujeme najemno, když trochu vychladnou, přidáme 150 g másla, smetanu a dochutíme solí a pepřem. Potom ještě jednou krátce mixujeme.

Zbylé máslo rozpustíme a potom dáme vychladnout.

Paštiku rozdělíme do pěti či šesti misek (podle velikosti nádobek) tak, aby nad ní zbyl alespoň palec místa.

Povrch paštiky uhladíme. Zalijeme vlažným rozpuštěným máslem a dáme ztuhnout do chladničky.