

Kuřecí játrová paštika s brusinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí játra 500 g
- sušené brusinky 50 g
- cibule 100 g
- smetana na vaření 100 g
- čerstvé bylinky 1 lžíce
- máslo 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo rozpustíme na pánvi, cibuly nakrájíme na půlkolečka a přidáme na máslo, děláme do měkka,

ne do zlata! Přidáme očištěná játra a asi 10-15 minut podusíme, nevysušíme. Nesmí tam být moc šťávy, jinak bude paštika řídká. Necháme lehce zchladnout, dáme do nádoby na mixování, přilijeme smetanu, ochutíme solí, pepřem a bylinkami a rozmixujeme do hladka. Přendáme do nádoby a dáme vychladit do lednice, nejlépe přes noc. Brusinky buď přidáme buď přímo do paštiky po umixování a nebo na každý chléb nasázíme pár brusinek jako na fotce.

Poznámka:

čerstvé bylinky - tymián a rozmarýn