

Paštika z vepřových jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 200 g
- Cibule 1 ks
- Vepřová játra 500 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Koňak 1 ks
- Sladká smetana ke šlehání 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Provensálské bylinky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V kastrolku rozežřejeme 100 g sádla. Cibuli oloupeme a na jemno nakrájíme. Na středním plameni za stálého míchání pomalu osmažíme dozlatova. Játra vykrájíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Cibuli z výpeku vyjmeme, výpek opět rozpálíme, vložíme do něj nakrájená játra a opékáme je asi 4 - 5 minut, aby uvnitř zůstala růžová. Potom k játrům přisypeme zpět osmahnutou cibulku a směs necháme vychladnout. Vychladlá játra s cibulkou i výpekem umeleme na masovém strojku nebo rozmixujeme.

2. Do jemně rozemleté nebo rozmixované játrové směsi přidáme sůl, pepř, koňak, smetanu, prolisujeme česnek a ochutíme bylinkami. Vše dobře promícháme. Paštiku přendáme do formy a

necháme zcela vychladnout (pokud budeme chtít paštiku vyklopit, nejdříve formu vyložíme mikrotenovou fólií). Formu necháme přibližně 3 hodiny překrytou alobalem v chladu. Mezitím rozehrějeme zbylé sádlo a přelijeme jím odleželou paštiku. Necháme zatuhnout, opět zakryjeme alobalem a dáme do chladu na dalších zhruba 12 hodin odležet.

3. Paštiku podáváme nejlépe s rozpečeným pečivem a zeleninou dle chuti. Zdobíme petrželkou.