

Rychlá paštika-pomazánka z kuřecích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 250 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Worcester 2 lžíce
- Koňak 1 lžíce
- Máslo 90 g
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na 30 g másla (asi 1 lžíce)osmahneme cibuli nadrobno, prolisovaný česnek, pepř, sůl a chvilku dusíme, až je cibule měkká. Přidáme očištěná játra a opečeme 2 minuty po každé straně. Dochutíme woršestrem.

Obsah pánve usekáme v „sekadle“- mixéru, prolisujeme nebo umeleme.

Játra postupně metličkou přišleháváme do 60 g změkklého a utřeného másla, přidáme lžici brandy, případně pepř a sůl.