

Husí paštika

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Husí játra 500 g
- Vepřová nebo telecí játra 500 g
- Husí sádlo 1 l
- Vejce natvrdo 8 ks
- Cibule 4 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle podusíme drobně nakrájenou cibuli, husí a vepřová játra. Vše rozmixujeme s vařenými vejci, hořčicí, mletým pepřem a solí dohladka.

Paštikou naplníme skleničky, uzavřeme je víčky a sterilujeme ve vodní lázni nejméně 1 hodinu při 100°C.

Servírujeme nakrájené na silnější plátky přelité brusinkovým přelivem a posypané plátky mandlí.