

Francouzská snadná játrová paštika i pro pohoštění

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 120 g
- Olivový olej 6 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kuřecí játra 500 g
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Koňak 1 dl
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Máslem vymazat asi 600 ml kameninovou nebo porcelánovou nádobku vhodnou na paštiku. Případě použít nádobu na srnčí hřbet, kterou jsme použili my.

Na pánvi na středním ohni rozehřát olej a vložit na něj cibuli. Tu nechat zesklivatět za častého míchání asi po 8 - 10 minut. Přidat játra, snížit teplotu a opepřit je. Přikrýt a dusit je tak dlouho, až jsou i uprostřed hotová, což potrvá asi 15 minut. Sem tam je zamíchat. Ke konci je dochutíme solí. Pomocí děrované naběračky přendat játra do mixeru a nechat je tam vychladnout.

Pánev postavit na střední oheň, přilít do ni koňak, pánev naklonit aby se alkohol zapálil (při flambování je dobré mít po ruce poklici). Obsah pánve nechat zredukovat na minimum, což potrvá asi 4 minuty. Odstavit a úplně nechat vychladnout.

Obsah pánve přilít k játrům, přidat změkklé máslo, vše osolit a opepřit o trochu víc, chcete-li. Játra rozmixovat úplně na hladko. Přendat je do připravené nádoby a uhladit povrch. Zalít malým množstvím tekutého másla, aby se na povrchu paštiky vytvořil film, který zabrání změny barvy paštiky. Těsně nádobku uzavřít.