

Paštika z drůbežích jater

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 600 g
- Portské víno 1 l
- Šunka 200 g
- Paštikované koření 1 lžička
- Žloutky 4 ks
- Slanina 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Konzervované žampiony 10 ks
- Bílá veka 10 plátek
- Brandy 5 dl
- Pepř, sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 2 ks
- Mléko 2 dl
- Šlehačka 1 dl
- Rajče 2 ks
- Citrón 1 ks
- Citrónová strouhaná kůra 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Překrájená drůbeží játra ponoříme asi na hodinu do vína. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená játra. Podusíme a odstavíme.

Po vychladnutí třikrát umeleme a přidáme postupně v mléce namočené a vymačkané plátky vezy, na kostičky pokrájenou polovinu slaniny, šunku, žampiony, třený česnek, paštikové koření, sůl, pepř, víno, brandy, šlehačku a citronovou kůru. Důkladně promícháme.

Podlouhlou formu vyložíme tenkými plátky slaniny, rozetřeme do ní paštikovou hmotu a pokryjeme alobalem. Dáme vařit do páry asi na 1 1/2 hodiny. Pak ji zatížíme a dáme dochladna.

Paštiku podáváme pokrájenou na slabé plátky a ozdobenou řezy citronu a rajčat.