

Sváteční kuřecí paštika

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 dl
- Slanina 100 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Máslo 200 g
- Citrón 1 ks
- Houska 2 ks
- Mandle 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené nebo podušené kuřecí maso 2 x pomeleme spolu s houskami namočenými ve vývaru, spojíme s máslem, přidáme na kostičky pokrájenou slaninu, jemně pokrájenou cibuli, šťávu z citrónu, posekané mandle – část ponecháme na ozdobu, dochutíme solí a pepřem.