

Husí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Husí játra 500 g
- Vepřové játra 500 g
- Husí sádlo 1 l
- Vejce natvrdo 8 ks
- Cibule 4 ks
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle podusíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme pokrájená husí a vepřová játra a dusíme do měkka v husím sádle. Vše rozmixujeme s vařenými vejci, hořčicí, mletým pepřem a solí do hladka. Paštiku lze i uchovat - naplníme do sklenic, uzavřeme je víčky a sterilujeme ve vodní lázni nejméně 1 hodinu při 100°C.