

Pěna z husích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Husí játra 300 g
- Máslo 100 g
- Cibule 20 g
- Bílé víno 2 lžíce
- Smetana 4 lžíce
- Sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Husí játra pečlivě odblaníme, nažloutlá místa odkrojíme, opláchneme je, nakrájíme na kousky a podusíme na kousku másla a cibuli. Při dušení je podlijeme vínem. Měkká vychladlá játra rozetřeme nebo prolisujeme. Změklé máslo vyšleháme se solí do pěny, přidáme játra i s vypečenou šťávou, smetanu a našleháme.