

Domácí vepřová játrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová játra 400 g
- Kachní mast 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Suché bílé víno 200 ml
- Pepř 1 ks
- Máslo 100 g
- Sůl 1 ks
- Chléb 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou játra jsem si pořádně umyla, očistila a nakrájela jsem ji na menší kostky. Cibuli jsem si nadrobno nakrájela a na 1 lžičce kachních masti opražila. Pak jsem přidala nakrájenou játra a pepř. Po 5 min. jsem přilila polovinu vína a vařila jsem to ještě 10 min. Před koncem jsem přidala zbytek vína a za 2 min. jsem pečení dorobila.

Po vychladnutí jsem pečení v mixéru rozmixované spolu s máslem a se zbytkem kachních masti, přidala jsem i sůl. Může se rozmixovat i ponorným mixérem, pak bude pěkně hladká, ale já jsem chtěla aby bylo cítit kousky pečeně.

Pomazánku jsem nechala vychladit do druhé dne, aby se chutě spojily a pak jsme to jedli s chlebem a cibulí.