

Paštika z kuřecích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Brandy 60 ml
- Studené máslo navíc, nakrájené na kostky 125 g
- Smetana ke šlehání 60 ml
- Sůl a čerstvě mletý pepř 2 špetka
- Přepuštěné máslo 80 g
- Bageta a brusinky k podávání 6 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Na pánvi rozpustíte máslo, přidejte cibuli a na středním plameni asi dvě minuty smažte. Přidejte česnek a smažte ještě jednu minutu. Přilijte brandy a nechte chvíli povařit.
2. Játrovou směs, studené máslo, smetanu, sůl a pepř rozmixujte dohladka.
3. Vzniklou směs propasírujte přes jemné sítko a pak ji přendejte do dvou kulatých misek o objemu 250 ml.
4. Paštiku přelijte přepuštěným máslem a dejte alespon na 2 hodiny chladit do lednice. Podávejte s bagetou a skyselými okurkami nebo brusinkami.

Poznámka:

Chladit cca 2 hodiny