

Skotská játrová nepečená paštika

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Máslová rama 250 g
- Cibule 1 ks
- Zelený mletý pepř 1 lžička
- Drůbeží játra 800 g
- Sůl 1 lžička
- Mletý muškátový květ 1 lžička
- Koňak 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Drůbeží játra dáme uvařit do horké vody a poté vaříme tak aby po rozříznutí byla po celém řezu šedivá, lehce tuhá a po zmáčknutí z nich vyteko trochu růžové šťávy (asi 6 min ve vařící vodě).
Důležité upozornění: nesmí být někde načervenalá, musí být po celém řezu šedá.

Potom je vyndáme z vody a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Po vychladnutí dáme asi 150g jater stranou, rozsekáme je nožem na drobné kousíčky a odložíme na konečné použití.

Nyní zbylá játra rozmixujeme tyčovým mixérem s kořením, cibulkou, máslovou Ramu a 0,2 cl 40% koňaku (lze vynechat) na superjemnou pastu.

Tuto pastu přendáme do mísy a nyní do pasty v míse ručně vmícháme uschovaná rozsekaná játra, tím je paštika hotova.

Paštiku nakonec ponecháme asi 3 hodinky vychladnout v chladničce a můžeme podávat namazané na čerstvý chléb.