Paštika z drůbežích jater s bylinkami

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Tymián 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Rozmarýn 1 ks
- Drůbeží játra 400 g
- Máslo 250 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Šalotka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Drůbeží játra očistíme, odblaníme a pořádně vypereme. Játra nakrájíme na kousky. Zeleninu očistíme.

Připravíme si pánev, na které rozehřejeme 2 lžíce másla. Vsypeme šalotku nakrájenou na měsíčky a restujeme. Po chvíli přidáme česnek nakrájený na plátky, osmahneme a přidáme játra, tymián a rozmarýn. Podle chuti osolíme a opepříme. Zalijeme brandy a restujeme, až se játra zatáhnou.

Orestovaná játra přendáme do mixéru, přidáme vejce a rozpuštěné máslo. Rozmixujeme najemno. Poté směs na paštiku z drůbežích jater propasírujeme přes jemné síto nejlépe do ohnivzdorné nádoby a vaříme v troubě ve vodní lázni při teplotě 95 °C. Doba pečení je 30 minut. Paštiku z drůbežích jater s bylinkami vyndáme z lázně a uchováme v chladu.

Kdo chce, může si nechat trošku rozpuštěného másla (lze použít i sádlo) a na závěr jím polít povrch vychladlého paté (paštiky). Paštika z drůbežích jater nejlépe chutná na druhý den, důkladně vychladlá a odležená. Zdobíme snítkou rozmarýnu a jinými bylinkami - podle vlastní fantazie. Výborně chutná s čerstvým chlebem a jiným pečivem.