

Paštika z husích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Husí játra 200 g
- Kuřecí prsa 100 g
- Smetana ke šlehání 1.5 dl
- Brandy nebo koňak 0.25 dl
- Strouhaná citronová kůra 1 špetka
- Mletý bílý pepř, mletý zázvor, muškátový květ, mleté nové koření 1 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na vymazání formiček 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí maso a husí játra zbavte všech blan, nakrájejte na menší kostky a nechte v mrazničce vychladit. Játra vložte do nožového mixéru a začněte mixovat. Přidejte prsa, koření, citronovou kůru, brandy a pokračujte v mixování. Směs osolte, a jakmile začne hmota houstnout, přilévejte postupně smetanu.

2. Když se všechna smetana vstřebá, rozdělte hmotu do formiček ve tvaru kalíšků lehce vymazaných máslem. Formičky zakryjte víčky nebo alobalem a postavte do hlubšího pekáče naplněného teplou vodou do výšky tří čtvrtin formiček. Vše vložte do trouby vyhřáté na 150°C a pečte 30-40 minut.

3. Hotovou paštiku nechte vychladnout, ozdobte ji brusinkami nebo rybízem a podávejte s bílým pečivem.