

Husí játrová paštika



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 25 min
Celkový čas: 1 h 25 min , Porce: 4

3115 kalorií , **0 g** cukrů , **234 g** tuků , **196 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/husi-jatrova-pastika>

Příprava

Játra odblaníme, umyjeme a dáme je vařit na 20 minut do vroucí vody. Pak je scedíme, necháme okapat a vychladnout. Mezitím si na oleji dozlatova osmažíme nakrájené cibule a rozetřený česnek. Vychladlá játra rozmixujeme s máslem, rajčatovým protlakem, cibulí s česnekem, pepřem, soli a chilli koření. Podáváme s pečivem a ozdobenou nakrájenou cibulí.

Ingredience

- ✓ 1 kg husích jater
- ✓ 200 g másla
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 lžičky rostlinného oleje
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 lžičky chilli koření

Kategorie

Výjimečný den, Silvestr, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Pomazánka

