

Kuřecí mandlová paštika



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1009 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-mandlova-pastika>

Příprava

Kuřecí játra dobře omyjeme a očistíme. Překrojíme vždy na 4 kousky. Protkneme nasekaným hřebíčkem a mandlovými lupínky. V kastrolu rozpustíme sádlo a do něj přidáme neosolená játra, která krátce opečeme. Sundáme z plotny, osolíme a necháme vše ztuhnout. Podáváme s chlebem a můžeme posypat nasekanou cibulkou.

Ingredience

- 600 g kuřecích jater
- 1/2 lžičky soli
- 1 hřebíček
- 40 g mandlových lupínků
- 2 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Pomazánka, Svačinka

