

Kuřecí paštika z jater



Obtížnost: □□□□□

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

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

Autor: Milena

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

Příprava

Játra odbláníme, omyjeme a dáme vařit na 20 minut do vroucí vody. Poté je scedíme, necháme okapat a vychladnout. Mezitím na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli a rozetřený česnek. Vychladlá játra vhodíme do mixeru, přidáme osmaženou cibuli s česnekem, máslo, hořčici, sůl, pepř dle chuti a důkladně rozmixujeme do hladké hmoty. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 1 kg kuřecích jater
- sůl
- pepř
- 1 cibule
- 200 g másla
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 5 stroužků česneku
- 1 lžíce polotučné hořčice

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Pomazánka

