

# Paštika z drůbežích jater



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**1793** kalorií , **0 g** cukrů , **174 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

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

## Příprava

Játra očistěte od blanek a žilek a ponechejte je vcelku. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno. V pánvi rozpusťte polovinu másla s olejem. Vsypete šalotku a restujte ji asi 1 minutu, jen aby změkla. Pak přidejte česnek a drůbeží játra a na mírném ohni restujte asi 8 minut – uvnitř by měla být lehce narůžovělá. Zalijte je cherry, promíchejte a sundejte z ohně. Orestovaná a lehce zchladlá játra a vše z pánve rozmixujte. Směs osolte a opepřete. Rozdělte do skleniček nebo misek. Zbytek másla rozpusťte a na povrch paštiky nalijte malinkou vrstvičku. Nechte vychladnout v lednici.



### Tip k receptu

Pokud paštiku připravujete pro sváteční příležitost, vmíchejte do směsi 100 ml vyšlehané smetany a pak teprve nechte v lednici ztuhnout.



## Ingredience

- ✓ 250 g drůbežích jater
- ✓ 4 šalotky nebo 1 střední cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 200 g másla
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 3 lžíce (50 ml) suchého cherry
- ✓ sůl a pepř

## Kategorie

Obyčejný den, Podzim, Maso, Rodina, Pomazánka