

Paštika z kachních jater



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

714 kalorií , **0 g** cukrů , **56 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Kačaciu pečeň umyjeme a vložíme na hodinu do mlieka. Nadrobno pokrájajú cibuľu speníme na masle, pridáme pokrájajú pečeň a podusíme do mäkka. Potom pridáme v mlieku namočenú a vytlačenú žemľu, trocha mletého korenia, soľ, rozotretý cesnak, horčicu a na tvrdo uvarené posekané vajce. Všetko zmiešame a zomelieme na mäsovom mlýnčeku. Z masy sformujeme podlhovastú šišku, ktorú zabalíme do alobalu a dáme do chladničky stuhnúť.

▣ Tip k receptu

Láhodná paštéta sa robí s husacej pečene.

Ingredience

- 350 g kachních jater
- 1 cibule
- 60 g másla
- 1 houska
- 50 ml kravského mléka
- 1 lžička pepře bílého
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 1 lžíce francouzské hořčice
- 1 slepičí vejce

Kategorie

Výjimečný den, Diabetická, Podzim, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Předkrm

