

Zabíjačková játrová paštika s jablečno-křenovým chutney



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

452 kalorií , 18 g cukrů , 8 g tuků , 49 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zabijackova-jatrova-pastika-s-jablecno-krenovym-chutney>

Příprava

Vepřová játra, bok, smetanu a koření cca 15 minut podusíme, najemno umeleme a vyšleháme. Očištěná jablka nakrájíme na plátky a podusíme. Ke konci dušení přidáme marmeládu a želatinu, kterou předem rozmícháme ve vodě. Necháme chvílku vychladnout a poté smícháme s nastrohaným křenem.

Ingredience

- ✓ 200 g vepřových jater
- ✓ 200 g vepřového boku
- ✓ 0,15 l smetany
- ✓ Kořenící směs na domácí paštiky
- ✓ Jablko-křenové chutney: 120 g jablek
- ✓ 80 g křenu
- ✓ 80 g marmelády
- ✓ 10 g želatiny
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Předkrm

