

# Husí játrová paštika



**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/husi-jatrova-pastika>

## Příprava

Játra odblaníme, umyjeme a dáme je vařit na 20 minut do vroucí vody. Pak je scedíme, necháme okapat a vychladnout.

Mezitím si na oleji dozlatova osmažíme nakrájené cibule a rozetřený česnek. Vychladlá játra rozmixujeme s máslem, rajčatovým protlakem, cibulí s česnekem, pepřem, solí a chilli kořením. Podáváme s pečivem a ozdobenou nakrájenou cibulí.

## Ingredience

- 1 kg husích jater
- 200 g másla
- 5 stroužků česneku
- 2 cibule
- 2 lžíce rostlinného oleje
- sůl
- pepř
- 1/2 lžičky chilli koření
- rajčatový protlak

## Kategorie

Výjimečný den, Silvestr, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Pomazánka

