

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, nejmenší umežeme a vyšleháme. Očištěná jablka nakrájíme na plátky a podusíme. Ke konci dušení přidáme marmeládu a želatinu, kterou předem rozmícháme ve vodě. Necháme chvíli 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
- Jablečno-křenové chutney: 120 g jablek
- 80 g křenu
- 80 g marmelády
- 10 g želatiny
- špetka soli

Kategorie

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

