Kuřecí játrová paštika se šalvějí

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **6**

2485 kalorií , **0 g** cukrů , **225 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/kureci-jatrova-pastika-se-salveji

Příprava

Játra důkladně očistíme a pokrájíme na kousky. V pánvi na 2 lžících másla zpěníme cibuli, přidáme játra, poté co se zatáhnou podlijeme vývarem a případně trochou bílého vína. Osolíme, opepříme, přidáme bylinky, přiklopíme a vaříme 10-15 minut doměkka. Uvařená játra přelijeme do mísy a přidáme nakrájené máslo a vyšleháme tyčovým mixérem dohladka. Poté přilijeme tolik smetany, aby měla paštika konzistenci hustší omáčky. Dochutíme solí a pepřem, dáváme pozor, aby jsme paštiku nepřesolili. Poté přelijeme do připravených mističek a zalijeme zbytkem másla, které jsme rozehřáli s lístky šalvěje. Vychladíme. V lednici vydrží asi 5 dní.

Tip k receptu

Bylinky můžeme použít dle vlastní chuti.

Ingredience

- 250 g másla (200g na paštiku+50 g na zalití)
- 500 g kuřecích jater
- 1 červená cibule nakrájená nadrobno
- 200 ml drůbežího vývaru
- 1-2 lžičky provensálského koření
- 1 lžička soli a špetka pepře dle chuti
- 100 ml smetany ke šlehání
- 12 listů šalvěje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Rodina, Pomazánka