

Paštika z husích jater

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

100 g	máslo
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1/2 kg	husí játra
150 ml	červené víno
	sůl
	pepř mletý
	čerstvý nebo sušený tymián
50 g	máslo (na přelití)



Postup přípravy

Nejprve si v hrnci na másle osmahneme pokrájenou cibuli, ke které po chvíli smažení přidáme i nasekaný česnek. Přidáme játra - ta rovněž osmahneme a zalijeme červeným vínem. Když se víno téměř odpaří, ochutíme solí, mletým pepřem a tymiánem. Poté vše rozmixujeme ručním mixerem dohladka. Paštiku přendáme do misky, uhladíme a přelijeme přepuštěným máslem. Překryjeme potravinářskou fólií a necháme do druhého dne v ledničce ztuhnout. Paštiku z kachních jater mažeme na opečený chléb a podáváme nejlépe v kombinaci s naloženými brusinkami.

Poznámka: Místo husích jater lze do tohoto receptu použít též kachní, krůtí či kuřecí játra.