



Paštika z vepřových jater

Ingredience

vepřová játra: **250 g**
portské víno: **3 PL**
máslo: **200 g**
stroužek česneku: **3 ks**
cibule: **1 ks**
smetana: **70 ml**
čerstvý rozmarýn
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vepřová játra očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozežřejeme 50 g másla. Nakrájenou cibuli a česnek na másle orestujeme. Přidáme játra a nasekaný rozmarýn. Podlejdeme portským vínem. Restujeme asi 3 minuty, než se játra zvenku zatáhnou. Poté směs přendáme do mixéru. Přidáme zbytek másla,...

Paštika z vepřových jater - recept

Vepřová játra očistíme a nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozežřejeme 50 g másla. Nakrájenou cibuli a česnek na másle orestujeme. Přidáme játra a nasekaný rozmarýn. Podlejdeme portským vínem. Restujeme **asi 3 minuty**, než se játra zvenku zatáhnou. Poté směs přendáme do mixéru. Přidáme zbytek másla, smetanu a dohladka rozmixujeme. Paštiku osolíme, opepříme. Podle chuti můžeme ještě přidat rozmarýn. Paštiku rozdělíme do misek nebo sklenic a dáme ztuhnout do lednice.

Paštiku z vepřových jater podáváme na opečeném chlebě nebo bagetě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí