



Králičí paštika s játry

Ingredience

králičí maso: **250 g**
drůbeží játra: **200 g**
jablko: **40 g**
cibule: **1 ks**
sádlo: **4 PL**
máslo: **3 PL**
portské víno: **3 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Cibuli a jablka nakrájíme nadrobno, králičí maso zbavíme všech kostí a blanek a nakrájíme na kostky. Játra důkladně odblaníme, odstraníme tuk a žluč, omyjeme a necháme okapat. Na pánvi rozpustíme lžici sádla a osmahneme cibulku. Po chvíli přidáme i králičí maso a společně smažíme dozlatova....

Králičí paštika s játry - recept

Cibuli a jablka nakrájíme nadrobno, králičí maso zbavíme všech kostí a blanek a nakrájíme na

kostky. Játra důkladně odblaníme, odstraníme tuk a žluč, omyjeme a necháme okapat.

Na pánvi rozpustíme lžici sádla a osmahneme cibulku. Po chvíli přidáme i **králíčí maso** a společně smažíme dozlatova. Jakmile je maso udělané, rozemeleme jej společně s orestovanou cibulkou v mlýnku na maso. Směs pak osolíme (asi 2 lžičky soli), opepříme (asi půl lžičky pepře) a necháme odležet.

Na pánev dáme další lžici sádla a tentokrát opečeme **játra a jablka**. Játra nesmíme přepéct, musí být uvnitř syrová. Jakmile stáhneme plamen, tak přidáme máslo a necháme rozpustit. Následně játra i jablka rozmixujeme najemno. Přilijeme portské víno, pokud je potřeba, dosolíme a znovu promixujeme. Pokud chceme, aby byla paštika opravdu hodně jemná, přepasírujeme směs jater ještě přes sítko.

Nakonec smícháme dohromady směs jater s jablky se směsí masa s cibulí, důkladně promícháme a výslednou směsí naplníme zavařovací sklenice. Dáme si pozor, abychom ze sklenice dostali všechn přebytečný vzduch. Na závěr vrch sklenice ještě naplníme rozpuštěným sádlem.

Sklenice důkladně uzavřeme, vložíme do horké vody a necháme 50 minut vařit. Po vychladnutí dáme do lednice minimálně na den odležet.

Králíčí paštika s játry se maže na čerstvé pečivo.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí