

Kachní paštika

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g kachních jater

100-150 g másla

1 polévková lžíce plnotučné hořčice

0,5 dcl smetany

2 čajové lžičky brandy

paštikové koření

sůl

Postup

Postup přípravy: Játro vaříme 20 minut ve vodě, uvařená vyjmeme z vody a necháme v ledničce pořádně vychladnout. Vychlazená játra posekáme na jemno, dáme do mixéru, přidáme máslo a krátce rozmixujeme. Hmotu přendáme do nádoby, přidáme hořčici, paštikové koření, sůl dle chuti, smetanu a vyšleháme až do úplného vyhlazení, při šlehání přidáváme po troškách brandy.