

Paštika z kuřecích jater

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Zpěníme na oleji pokrájenou cibuli, přidáme játra, které opepříme, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Játra necháme vychladnout, umeleme je jemně, osolíme, promícháme s mlékem, petrželkou a na kostičky nakrájenou šunkou. Paštiku zabalíme do alobalu a dáme vychladit.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí játra** - 200 g
- **Dušená šunka kulatá 2,1 kg** - 60 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

