

Paštika brandy s pepřem

Apetit červen 2008

Ingredience

- máslo — 30 g
- olej olivový — 3 lžíce
- 1 cibule nakrájená najemno
- 3 drcené stroužky česneku
- 1 lžíce tymiánových lístků
- 1 kg očištěných kuřecích jater
- 80 ml brandy
- máslo — 250 g
- 85 ml smetany na vaření
- sůl
- pepř
- 6 lžiček barevného pepře

Postup

Máslo a olej rozpustíme ve velké pánvi na středním plamenu. Přidáme cibuli, česnek a tymián a smažíme 2 minuty. Přidáme játra a smažíme další minutu. Do pánve vlijeme brandy a vaříme, až se všechna tekutina odpaří. Játrovou směs rozmixujeme s máslem a smetanou do hladka. Přidáme sůl a čerstvě mletý pepř dle chuti a směs propasírujeme přes jemné sítko (není nutné). Pak směs přendáme do lehce vymazané formy na jelení hřbet. Přikryjeme a necháme dvě hodiny chladit v ledniče. Kuličky barevného pepře rozdrtíme v moždíři. Před podáváním paštiku vyklopíme a posypeme rozdrceným pepřem.

Já paštikovou hmotu lijú do skleniček s víčkem a zalévám rozpuštěným máslem. Navrch zdobím tymiánem.