



## Drůbeží paštika s želé

### Ingredience

- 600 g kuřecí játra
- 500 ml mléko
- 200 g máslo
- 1 ks cibule
- 1 ks hruška
- 100 ml brandy
- 3 stroužky česnek
- 4 lžičky MAGGI Tekuté koření
- 1 špetka sušený tymián
- 1 špetka černý pepř
- 1 snítka tymián
- 4 lžičky klikvová zavařenina
- 1 lžička želatina
- 1 svazek lístky plocholisté petržele

### Postup

1. Játra zalijte mlékem a uložte na noc do ledničky.
2. V hrnci nebo na větší pánvi rozpusťte 2 lžičky másla. Přidejte nakrájenou cibuli, česnek a tymián. Smažte za občasného míchání asi 5 minut na středním ohni.
3. Pak přidejte na kostky nakrájenou hrušku a smažte vše ještě asi 3 minuty.
4. Osmažené suroviny odsuňte na okraj pánve a přidejte játra. Zvyšte plamen a smažte dál asi 3 minuty.
5. Smíchejte vše, co je na pánvi, přilijte brandy nebo koňak a svařte. Asi po 1 minutě dochuťte MAGGI Tekutým kořením, pepřem a sejměte z ohně.
6. Játra umixujte se zbytkem másla do hladké pěny. Hmotu nalijte do nádoby asi do 3/4 výšky. Vše uložte do ledničky.
7. Želatinu zalijte 4 lžičkami studené vody.
8. Klikvy rozmixujte a vložte do rendlíku. Zahřívejte na malém ohni a po chvíli přidejte nabobtnalou želatinu.
9. Velmi důkladně míchejte, dokud se želatina nerozpustí, a dbejte na to, aby nezačala vařit. Zchladlé klikvy rozlijte rovnoměrnou vrstvou na vychlazenou paštiku. Uložte na noc do ledničky.
10. Dokonale chutná s čerstvým pečivem nebo s topinkami.

40 Méně

8

Sacharidy	15.75 G
Energie	391.54 kcal
Tuky	26.28 G
Protein	16.41 G