

Játrová „paštika“ s tvarohem



6 PORCÍ



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Víno bílé suché	100
Tvaroh polotučný průměr	200
Olej řepkový	8
Cibule	20
Játra kuřecí (syrová)	300
Sůl	2
Dochucovadla: tymián, bílý pepř, citronová šťáva	

Postup přípravy

Játra očistíme, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Na oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibulku, po chvíli přidáme játra a zprudka opečeme, přidáme bílé víno, tymián, osolíme, opepříme a chvíli podusíme. Směs necháme vychladnout a rozmixujeme do hladka. Přidáme tvaroh, případně na zjemnění pomazánkové máslo a vymícháme v hladkou pomazánku. Dle potřeby ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Podáváme s celozrnným pečivem a libovolnou čerstvou zeleninou.