



Domácí paštika z drůbežích jater s bylinkami, zeleninovým chutney a kváskovým chlebem

SUROVINY NA 4-6 PORCÍ

- 500 g drůbežích jater
- 100 g vepřového sádla, másla nebo tuku z výpeku
- 2 menší cibule nebo 4 šalotky
- 2 stroužky česneku
- 1–2 lžičky čerstvých bylinek, například tymián, šalvěj, majoránka nebo petrželka
- 1 lžička soli
- čerstvě mletý pepř
- 50 ml brandy, portského nebo bílého vína, volitelné
- 50 ml smetany nebo vývaru
- 1 lžička octa nebo citronové šťávy
- 50 g másla nebo tuku na zalití

ZELENINOVÉ CHUTNEY

- 1 větší cibule
- 1 jablko nebo hruška
- 1 mrkev nebo zbytky kořenové zeleniny
- 1–2 lžičky rozinek nebo jiného sušeného ovoce
- 2 lžičky octa
- 2 lžičky cukru nebo medu
- 1 lžička hořčičných semínek
- zázvor, chilli nebo nové koření podle chuti
- sůl, pepř

K PODÁVÁNÍ

- kváskový chléb, ideálně i starší

POSTUP

Játra očistěte od žilek. Na pánvi rozehejte sádlo, máslo nebo tuk z výpeku. Přidejte cibuli, česnek a nasekané bylinkové stonky. Krátce restujte.

Přidejte játra a opečte je na středním plameni asi 5–7 minut. Uvnitř mají zůstat lehce růžová, aby paštika nebyla suchá. Osolte, opepřete, přidejte bylinky a podle chuti alkohol. Krátce odvařte.

Směs přesuňte do mixéru. Přidejte smetanu nebo vývar, citronovou šťávu nebo ocet a rozmixujte dohladka. Podle potřeby propasírujte přes jemné síto. Paštiku rozdělte do misek, povrch zalijte rozpuštěným máslem nebo tukem a nechte alespoň 2 hodiny vychladit.

Na chutney nasekejte cibuli, ovoce a zeleninu najemno. Orestujte na tuku, přidejte rozinky, ocet, cukr nebo med, koření, sůl a pepř. Podlijte trochou vývaru a vařte na mírném ohni, dokud směs nezhoustne.

SERVÍROVÁNÍ

Paštiku podávejte vychlazenou s opečeným kváskovým chlebem a lžící zeleninového chutney. Povrch můžete doplnit čerstvými bylinkami.

ZERO WASTE PRINCIP

Odkrojky z jater, zeleniny a bylinek využijte na vývar. Tuk z výpeku použijte do paštiky, na opečení chleba nebo do chutney. Starší chléb opečte jako topinky, případně ho rozmixujte na strouhanku. Zbylou paštiku lze zamrazit v menších porcích, chutney použít k masu, sýrům nebo do sendvičů.