



## JERNEJ KITCHEN

# PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA

*Piščančja jetrna pašteta je odlična domača pašteta, primerna za predjed ali prigrizek. Postrežemo jo lahko skozi celo leto, odlična pa je tudi za praznike.*

ZA	12	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT (+ POČITEK)

### PIŠČANČJA JETRNA PAŠTETA

- 1 ajdov kruh z orehi Žito, za postrežbo
- 2 žlici masla, za praženje čebule
- 1 čebula
- 1 šalotka
- 1 žlica zelišč (timijan, žajbelj)
- 500 g piščančjih jeter
- 80 ml konjaka
- 100 ml sladke smetane
- 1 žlička soli
- ½ žličke popra
- ¼ žličke ingverja v prahu
- ¼ žličke pimenta v prahu
- 140 g masla, za pašteto
- 60 g stopljenega masla, za postrežbo

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- pekač
- papir za peko

### KRUH

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C. Ajdov kruh z orehi narežemo na tanke rezine. Razporedimo po pekaču obloženem s papirjem za peko in pečemo v pečici 10 minut, da postane kruh hrustljiv.

### PAŠTETA

V ponev damo maslo in jo pristavimo na zmeren ogenj. Čebulo in šalotko olupimo in narežemo na tanke rezine. Dodamo v ponev skupaj s sesekljanimi zelišči. Pražimo 6 - 8 minut pri zmernem ognju, da se čebula karamelizira. Piščančja jetra očistimo, odstranimo maščobo in tkiva in narežemo na 3 cm kose. Ogenj povečamo in dodamo jetra. Pražimo 3 - 4 minute na močnem ognju. Dodamo konjak in flambiramo ali kuhamo 1 minuto, da alkohol izpari in polovica tekočine izpari. Odstavimo z ognja. Jetra morajo biti po kuhanju na sredini še zelo rahlo rožnata.

### PREMEŠAMO

Mešanico prestavimo v sesekljalnik ali multipraktik. Dodamo sladko smetano in začинimo s soljo, poprom, ingverjem in pimentom. Premešamo v gladko pašteto. Dodamo na kocke narezano maslo in ponovno premešamo v gladko zmes. Pašteto pretlačimo skozi cedilo v skledo, da se znebimo nitk in dobimo gladko, kremno pašteto.

### POČITEK

Pašteto prestavimo v servirno posodo. Postavimo v hladilnik za 15 minut, da se pašteta rahlo strdi. Nato po vrhu prelijemo stopljeno maslo. Postavimo v hladilnik za vsaj 4 - 6 ur, ali čez