



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 EQUIPMENT

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

Oglas

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 hrustljav.

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 sesekljjalnik ali multipraktik. Dodamo sladko smetano in začinimo 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 stopljeni maslo. Postavimo v hladilnik za vsaj 4 - 6 ur ali čez