

JÁTROVÁ POMAZÁNKA SE ŠKVARKY

Z této pomazánky se zcela určitě nehubne. Pomazánka se znamenitě hodí na chlebové topinky nebo tmavé toasty, je přítelkyní vína i piva. Můžete s ní zpestřit třeba silvestrovský stůl.

Potřebujeme

- 500g jater
- 150g škvarků nebo výpečků (nebo ½ sáčku mandlí)
- 3 vrchovaté lžíce čistého sádla (případně másla)
- 1 střední cibule
- 3 stroužky česneku
- tlučené nové koření, pepř, tymián
- 1 feferonka (nepovinná)
- sůl nebo Vegeta nebo sojová omáčka
- pražené mandle, strouhaný křen nebo olivy na zdobení
- topinky, tmavé toasty, knäckebrot nebo kolečka rohlíků na jednohubky

Příprava

Játra nakrájíme na nudličky a osmahneme na čistém sádle bez škvarků. Po chvilce přidáme cibuli a spolu s játry za stálého míchání restujeme. Játra musí být stále pružná, avšak nikoliv polosyrová. To nejlépe zjistíme ochutnáním.

Do orestovaných jater, pod kterými jsme ztlumili oheň, přidáme škvarky, výpečky a všechno koření. Tuto směs necháme na mírném ohni prohřát, aby se chutě spojily. Po vychladnutí přidáme nakrájená natvrdo vařená vejce.

Vše rozmixujeme tyčovým nebo klasickým mixérem.

Nechceme-li mít navrchu silnější vrstvu sádla, občas paštiku promícháme a necháme zvolna chladnout. Ještě než ztuhne, uložíme ji do plastové krabičky nebo do sklenice. V lednici vydrží několik dní, pokud ji nespotebujete, samozřejmě.

Vychytávky

- chceme-li pomazánku udržet déle, dáme ji ještě horkou do sklenice, zavíčkuje a sterilizujeme při 100 stupních hodinu. Druhý den sterilizaci opakujeme. Takto konzervovaná pomazánka vydrží 12 měsíců, pokud ji nesníte.
- pomazánka se výborně hodí na jednohubky, na které navrch dáme půlku pražené mandle, olivu nebo trochu strouhaného křenu
- do hotové pomazánky můžeme přimíchat brusinky, drcené mandle nebo nepatrné množství nakládaných feferonek

D.N.