

Jetrena pašteta



👨‍🍳👨‍🍳👨‍🍳 Medium demanding

Naša Matejka s bloga [Like Chocolate](#) odlučila nam je pripremiti lagano predjelo od pilećih jetrica i podijeliti svoju tradicionalnu božićnu obiteljsku priču.



Ovih blagdana nam nekako svima treba malo ekstra topline i bliskosti, zar ne? Malo se više trudimo da sve bude lijepo i fino, da udovoljimo djeci, bor kitimo koji dan (ili tjedan) ranije, a kuće nam mirišu na cimet, klinčić i đumbir od kraja studenoga. Zato me jako razveselila kampanja [mesnica Ravlić](#) pod imenom 60 Božića zajedno – naime, kako Ravlići (kako ih ja od milja zovem) ove godine slave čak 60 godina postojanja, cijelu su godinu posvetili upravo uspomenama na trenutke provedene uz finu hranu. Božićni blagdani okupljaju obitelj za jednim stolom, okruženu mirisima i okusima koje dijele godinama i koji su dio njihove tradicionalne božićne priče.

Sastojci:

- 2 žlice maslinova ulja
- 450 g očišćene pileće jetrice (oko 500 g neočišćenih), ja sam kupila u mesnici Ravlič
- 1/2 luka
- 1 češanj češnjaka
- 1 lovorov list
- 5 listića kadulje
- 100 ml bijelog vina
- 100 g maslaca
- sol i papar

I još

- 75 g maslaca
- 1 češanj češnjaka
- 5-6 listića kadulje

Upute

- Pileću jetricu očistite od masnoća i žilica, odstranite i srca ako su došla s jetricom. Treba vam oko 450 g jetrice. Možete ju usitniti na komadiće oko 2×2 cm.
- U tavi zagrijte ulje i pirjajte sjeckani luk dok ne omekša, oko 7-8 minuta. Dodajte sitno sjeckani češnjak, jetricu, lovorov list i sjeckani timijan i pecite sve skupa na jačoj vatri 2-3 minute, da jetrica dobije boju.
- Zatim zalijte vinom i kuhajte još 5-6 minuta dok se vino ne reducira gotovo potpuno. Važno je da se jetrica ne prekuha jer pašteta neće biti kremasta.
- Sve skupa (bez lovora) prebacite u multipraktik/sjeckalicu, dodajte maslac te sol i papar po ukusu. Izblendajte dok ne dobijete glatku paštetu koju zatim prebacite u neku posudu iz koje ćete je posluživati (ili više manjih).
- Zatim obrišite tavu pa u nju stavite ostatak maslaca (75 g), češnjak koji ste samo malo zgnječili i sjeckanu kadulju. Kuhajte dok se sav maslac ne otopi, zatim izvadite češnjak a maslac s kaduljom prelijte preko paštete.
- Ohladite najmanje 3 sata, a kod posluživanja izvadite ih hladnjaka 20-ak minuta ranije da se opusti. Paštetu možete držati u hladnjaku oko tjedan dana.



