

| PŠTROSÍ PAŠTIKA |

| 4 porce | 30 min | 15 min příprava

320 g	pštrosích jater	60 g	pštrosího sádla
75 g	bílé cibule	50 g	másla
80 g	pancetty	80 ml	smetany na šlehání
1 stroužek	česneku	50 ml	červeného vína
2 snítky	čerstvého tymiánu		sůl a pepř

Pštroší játra nakrájíme na menší kousky. Na pánvi si vyškvaříme na kostičky nakrájené pštroší sádlo. Po vyškvaření škvarky vyndáme na talíř a na zbylém tuku opečeme nakrájená játra i s pancettou. Přidáme cibuli, česnek, tymián a opečeme. Podlijeme červeným vínem (na horké pánvi se rychle svaří), zalijeme smetanou, osolíme, opepříme (hned jak se zavaří) a směs přelijeme do nádoby mixéru a rozmixujeme. Ještě teplý mix přendáme do nádob nebo skleniček určených k servírování paštiky, můžeme zalít malým množstvím pštrošího sádla a vychladíme.

Dobrou chuť!!!