Pěna z kuřecích jater

Časová náročnost: 46 minut

Seznam přísad

asi 15 ks	kuřecí játra
	sůl
	pepř
několik lístek	petržel
několik lístek	šalotka
60 g	máslo (na osmažení slaniny)
60 g	tučná vepřová slanina
120 až 150 g	změklé máslo
1 dl	našlehaná smetana

Postup přípravy

Z kuřecích jater opatrně stáhneme žluč – dáváme při tom pozor, aby se neprotrhla! Játra ochutíme solí, pepřem a jemně nasekanými lístky petržele a šalotky. Játra vhodíme do vařicí vody a vaříme je asi 5 až 6 minut. Poté stáhneme z ohně, směs jemně nasekáme a propasírujeme přes jemné síto. Na pánvi si zahřejeme máslo a opečeme na něm posekanou vepřovou slaninu. Smícháme ji s propasírovanými játry a vzniklou kaši dáme do hlubší (kameninové) mísy, kde do ní zapracujeme změklé máslo (zpracováváme vařečkou nebo dřevěnou lžící). V závěru vmícháme i čerstvě našlehanou smetanu. Pěnu z kuřecích jater podáváme jako překrm s čerstvým pečivem.

Poznámka: *Vyzkoušejte tuto pěnu v kombinaci s brusinkovým džemem nebo brusinkovou marmeládou – recept na náš* ***brusinkový džem*** *naleznete ZDE*