Domaca pašteta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **4** vece šargarepe
- **3 dl**belog vina
- **3 kašike**senfa
- **3 kašike**majoneza
- **1,5 kašika**soli
- **1,5 kašika**slatke aleve paprike
- **1 ravna kašika**bibera
- **1**margarin za mazanje
- **3** vece babure paprike
- **3 veca**veca paradajza
- **1 dl**kuvanog paradajza

Priprema

Po ovim receptu može se spremiti paštetu od bilo kojeg mesa, izbor je vaš. Ja sam spremala od zecijeg mesa i ukus je fantastican. Potrebna vam je veca šerpa u kojoj ce se sve kuvati. Meso oprati i iseci na parcad. Crni luk i šargarepu izrendati. Paradajz, beli luk i papriku iseci na sitno. Zatim uzeti šerpu, poreati meso, pa preko mesa red po red ostale sastojke, koje ste usitnili. Reati dok ne utrošite materijal. Na kraju staviti ulje i belo vino, poklopiti i stavite na osrednju temperaturu da se kuva otprilike 2 i po sata. Nikako mešati za vreme kuvanja, samo lagano promrdati šerpu.

Kada je sve skuvano, meso treba da se izvati i ostavi da se hladi. Kada je ohlaeno, odvojiti ga od kostiju, zajedno sa kuvanim povrcem i corbom samleti na sitno. Samlevene sastojke staviti u vecu vanglu, dodati zacine, majonez, margarin, senf i kuvani paradajz. Sve lepo izmešati i izmiksati mikserom. Ko voli ljuto može dodati ljute papricice. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Pašteta je provereno dobra, na ovaj nain e te biti sigurni šta jedete, savršena je za klince koji vole namaz uz ašu jogurta.