

Pašteta od pilece džigerice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 krompira
- 50 g pilece džigerice
- 1/2 šolje mleka
- 1 kašika putera
- po želji soli

Priprema

Prvo u slanoj vodi skuvati krompir. Kada je krompir kuvan, izgnjeciti ga didati mleka, putera i sve to sjediniti, da bude kao pire krompir.

Drugo u vodu kuvati džigericu (oko 7-9 minuta). Kada je džigerica gotiva staviti u blender (po želji zaciniti), tu dodati krompir pire i sve zajedno izblendirati. Smesa bude kao pašteta.

Savet

Mazati na hleb, može se davati i bebama..... Meni džigerica stoji u mleku oko sat vremena pre pripreme. Prijatno!