Pileca pašteta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pilece džigerice
- **3/4 šolje**neslanog putera
- **1 cen**sitno iseckanog belog luka
- **1 kašilica**sitno iseckanog svežeg timijana
- **ili 1/4 kašicice**suvog timijana
- **1 šolja**sitno iseckanog crnog luka
- **1 šolja**iseckanog crnog luka
- **1/4 kašicice**cimeta
- **1 kašicica**suvog peršuna
- **10 ml**belog ruma, konjaka ili madere
- **1 kašicica**suve žalfije
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke. Istopimo u tiganju oko pola od potrebne kolicine putera pa na laganoj temperaturi izdinstamo crni i beli luk, oko 5 minuta. Dodamo zacine, alkohol i džigerice i dinstamo još oko 8 minuta. Džigerice da budu spolja pržene, a iznutra još malo roze. Sve izblendamo u pire i sipamo u posudu. Ostavimo da se ohladi.

U meuvreenu istopimo ostatak putera na niskoj tempearturi, ostavimo da se malo ohladi, ali da bude još tecan. Odstranimo penu i sipamo preko paštete. Ako želite dodate grancicu svežeg timijana na vrh posude. Ostavimo u

frižideru da se ohladi oko 30 minuta. Izvadimo pa pokrijemo plasticnom folijom i ostavimo u frižideru još 30 minuta. Ako je dobro zatvorena, paštetu možete držati u frižideru do dve nedelje.

Savet

Paštete ni ovde NIKAD ne kupujem. Volim da znam šta je u njima. Pa tako ni od pilee džigerice. Vrlo su jednostavne za napraviti, a ukus kupljenih im se ne može niim približiti. Ja napravim obino kad imamo neke goste, pa se sve i pojede. Ovoga puta pored paštete dimila sam i ribu, ali to u sledeem postu.