

Domaca pašteta (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pilece džigerice
- **150 g** teletce džigerice
- **2** cenabelog luka
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1-2 kašice** majoneza
- **1 kašik** peršunovog lista
- **1 vrhom puna kašica** mlevene crvene paprike
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašica** svežeg vlašca

Priprema

Obe vrste džigerice prokuvati da omekšaju. Ocediti, pa iseci na parcad. Beli luk ocistiti, pa staviti u multipraktik zajedno sa džigericom, peršunovim listom i vlašcem, dodati pavlaku i majonez, pa miksati. Pavlaku i majonez dodavati po malo da se dobije željena gustina. Dodati zacine i još malo miksati da se dobije glatka smesa.

Savet