

## ***Pašteta od pilece džigerice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pilece džigerice
- **2** cenabelo g luka
- **malobelog** luka u prahu
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malobosiljka**

### **Priprema**

Pilecu džigericu ispržiti na malo ulja, dodati beli luk i dodati so, biber i ostale začine (možete dodati još po želji). Dolijte malo vode i dinstajte dvadesetak minuta. Gotovu džigericu ostavite da se malo prohladi i izmiksajte u blenderu (ako je previše gusto dolijte malo supe)... ovako pripremljena pašteta može da stoji dva do tri dana u frižideru.

### **Savet**