

Pašteta od pilece džigerice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilece džigerice
- **1** veka **glavic** crnog luka
- **1** veka **skuvana** šargarepa
- **2** **kuvana** jajeta
- **1** **puna kašika** margarina za mazanje
- **1** **kašika** senfa
- **1/3** **kašice** rendanog umbira
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni biber
- **3** **kašike** ulja
- **1** **kašika** konjaka ili rakije

Priprema

Iseckajte džigericu i crni luk, pa sve zajedno pržite na ulju (pazite da ne prepržite džigericu) jer može biti gorka. Na kraju sve posolite, pobiberite i sklonite sa vatre da se malo prohladi. Sve stavite u blender, dodajte seckana jaja, seckanu šargarepu i sve ostale namirnice.

Dobro izblendirajte dok se ne dobije glatka i kompaktna smesa.

Dobijenu paštetu prebacite u odgovarajuću posudu i ostavite je u frižider do služenja.

Savet

Ova domaa pašteta je svakako zdravija od bilo koje kupljene industrijske paštete, koje sadrže aditive, konzervanse i ostale štetne sastojke.