

Pašteta Ala Dixy



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1** glavicacrnog luka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog zacina
- **125** gputera
- **po ukusubeli** biber
- **po ukusu** ljuta paprika
- sok sveže cedjenog limuna

Priprema

Belo meso oprati iseckati na kockice staviti u šerpu dodati ocišcen iseckan luk, dodati 750ml hladne vode, 1 kašicicu soli. Staviti na ringlu. Krckati 40 minuta. Meso izvaditi iz vode u kojoj se kuvalo prohладити па staviti u seckalicu. Dodati beli biber po ukusu i kajen papriku i dodati sveže ceen sok limuna i puter pa sve zajedno izblendati. Ko voli može dodati i onu glavicu crnog luka koja se kuvala sa mesom. Ja nisam stavila luk. Sve fino sjediniti. Staviti u ciniju. Ohladiti i uživati u divnom ukusu domace pilece paštete. Prijatno.

Savet

Zaine možete u paštetu dodati po sopstvenom ukusu