

Paštete



Sastojci

Za testo

- 200 g brašna
- 1 jaje
- voda
- so
- kvasac

Za nadev

- ostaci od pečenog mesa (jagnjetina, prasetina ili piletina)
- 50 g margarina
- 50 g struganog parmezana, može i kackavalja
- 2 kašike milerama
- so
- ulje

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo. Testo pokriti platnenom salvetom i ostaviti ga da odstoji pola sata. Dok se testo odmara pripremiti nadev: meso iseci na sitne delove ili ga samleti na mašini za mlevenje mesa, pa ga pomešati sa ostalim sastojcima. Sastojke za nadev dobro umešati, tako da masa bude što ujednacenija. Testo razviti oklagijom na dasci za mešenje testa u koru, pa modlicom ili cašom praviti male paštetice. U sredini svake paštetice staviti nadev, saviti paštetice u obliku polumeseca, prstima slepiti ivice paštetice, da se ne bi otvarale i pržiti ih na zagrejanom ulju. Ove paštetice su veoma prijatno posluženje za goste. Služiti ih dok su vruce, uz caj ili hladne uz pivo.