

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 ispržit na malo ulja, dodati beli luk i dodati so, biber i ostale zacine (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