

## *Pašteta pileca*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pilece džigerice
- **400 g** pileceg belog mesa
- **3** jajeta

#### **I još:**

- **1** vezazeleni
- **1** celer
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **30 g** maslaca

#### **Zacini:**

- so
- biber
- **2** lovorova lista
- **1** kašičica senfa
- **1/2** limuna
- **1/2** kašičice aleve paprike

### **Priprema**

Propržiti crni luk, očišćen zelen - peršun, šargarepu, celer i belu luk. Naliti vrelu vodu i dodati pilece belo meso. Dodati lovorov list. Kuvati bar 1 sat, pa procediti i ostaviti da se malo prohladi.

Propržiti pilecu džigericu sa crnim lukom da dobro porumeni, dodati so, biber, malo aleve paprike i po želji malo kurkume. Ostaviti da se prohladi.

U blenderu usitniti džigericu i pilece belo meso sa malo povrca iz supe. Dodati 3 tvrdo kuvana jajeta i izmiksati.

Sitno naseckati peršun i umiksati piletinu, dodati limun, kašicicu senfa i maslac. Dobro izmešati i ostaviti par sati da se ohladi

## **Savet**

Odlino ide sa prepeenim tostom i paradajzom.