Pašteta od belog mesa

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog mesa
- 3 šargarepe
- 1 peršun
- 1 paštrnjak
- 2 lista lovora
- 1 glavica luka (mala)
- 3 litra vode
- 3 kašicice senfa
- 3 kašicice kecapa
- 125 g maslaca
- biber
- so
- 2 supene kašike maslinovog ili suncokterovog ulja

Priprema

Belo meso oprati i staviti u vodu sa šargarepom, peršunom, paštrnjakom, lovorom, lukom da se skuva. Kuvati oko sat i 30 minuta. Kad se skuva meso izvaditi, a tecnost procediti i zakuvati supu.

Belo meso iseckati nožem i staviti u dublju ciniju, staviti senf, kecap, biber po ukusu, so po ukusu i ulje. Sve dobro umutiti štapnim mikserom, dodati malo bosiljka i formirati pastetu na tanjiru za služenje.

Sluziti hladno. Prijatno.