

Domaca pileca pašteta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecibatak sa karabatakom
- **1.5** kašičice senfa
- **1/2** kašičice karija
- **1/3** kašičice?umbira u prahu
- **malo** bibera
- **malo** suvog peršuna
- **po ukususoli**

Priprema

Skuvati batak sa karabatakom i kada se prohladi odbojiti meso od kosti i usitniti ga. U blender staviti malo vode (3-4 kašike, zavisno od kolicine mesa kako bi blender mogao da usitni dobro). Izmiksati meso, zatim dodati so, zacine i senf i sve izblendirati da se dobija tekstura paptete.

Gustinu sami možete odrediti kako vam odgovara. Pašteta je jako ukusna kada se lepo rashladi u frižideru. Možete mazati na hlebu kao i obicnu paštetu ili na dvopeku. Ako želite možete dodati i kašiku-dve ulja, ali po meni nema potrebe jer je i bez ulja odlicna.

Savet

Umesto bataka možete iskoristiti i belo meso ili iskombinovati i jedno i drugo. Zajdno sa mesom može se izblendirati i pola skuvane šargarepice ili krompira. Prijatno :)