

Pileca pašteta & Chicken pate



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **200 g** dimljenog belog pileceg mesa
- **1/2** prutapraziluka
- **2** glavice crnog luka
- **5** cenovabelog luka
- **200 g** slanine - pancete
- **200 g** šampinjona
- **1/2** cajne šoljekonjaka
- **250 g** putera
- **1/2** kašičice senfa
- **1** kašičica mlevenog pimenta (allspice)
- **1** vezica svežeg peršuna
- **1** kašičica mlevenog bibera
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica smeđeg šećera 500

Priprema

Slaninicu sitno iseci i propržiti, odvaditi na tanjir. U mast od slanine pržiti praziluk, crni i beli luk da omekšaju, dodati seckane šampinjone, belo pilece meso, seckanu pilecu džigericu, zacine, puter, prženu slaninicu, senf, šećer i peršun.

Sve još pržiti, doliti konjak i pržiti na nižoj temperaturi dok konjak ne ispari. Skloniti sa ringle i blendirati u blenderu ili secku.

Paštetu držati u vakum kutiji u frižideru. Ovako spremljena može da stoji i do 2 nedelje.

Savet