

Carska pašteta



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg belog pileceg mesa ili cureceg
- (a može i kombinacija: pola belog mesa, pola džigerice, a može i samo džigerica)
- 5 tvrdo kuvanih jaja
- 150-200 g margarina ili putera
- 1 veka glavica crnog luka
- 1 kašičica senfa
- ulje za dinstanje
- so
- biber po ukusu

Priprema

Meso se izdinsta i kad omekša, odvoji se od kostiju, doda se iseckan crni luk i barena jaja. Sve se zajedno samelje na mašini za meso, dva puta, a može se i propasirati u pasir aparatu.

U tako samlevenu ili propasiranu masu dodamo senf, margarin ili puter, so i biber po ukusu. (po želji u masu se mogu dodati, beli luk i ljute papricice, ako se voli ljuto). Paštetu razliti u posudu i odozgo ukrasiti majonezom.

P.S.: Pašteta može da se pravi i od svinjskog mesa i džigerice, ali u tom slučaju margarin ili puter se ne stavljaju u paštetu, vec se samo malo masti koristi za dinstanje mesa.