

Domaca pileca pašteta (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g**pileceg belog mesa
- **2 pune kašicicesenfa**
- **1 kašicicakarija**
- **2 prstohvatamlevenog bibera**
- **1/2 kašicicemajcine dušice**
- **1/3 kašicicebelog luka u prahu**
- **1 prstohvatcilija u prahu**
- **po potrebi** vode
- **po ukusu** soli

Priprema

Pilece belo meso skuvati i ustniti na komadice. Staviti u blender i uz dodatak malo po malo vode izblendirati da se dobije tekstura paštete. Dodati so po ukusu i zacine, izblendirati, a zatim dodati i senf. Sve zajedno miksati minut-dva da se svi sastojci i zacini lepo povežu. Ako je potrebno dodajte još 1-2 kašiku vode kako bi dobili odgovarajuću gustinu i kako bi se sve lepo povezalo. U toku blendiranja povremeno otvarati blender i kašicicom skidati smesu sa zidova bendera kako bi se svo meso lepo samlelo.

Savet

Paštetu lepo ohladiti i poslužiti uz sezonsku salatu i dvopek. :)