

Domaca pileca pašteta (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** pileceg belog mesa
- **2 pune kašice** senfa
- **1 kašicica** karija
- **2 prstohvata** mlevenog bibera
- **1/2 kašice** majcine dušice
- **1/3 kašice** belog luka u prahu
- **1 prstohvat** cilija 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 odgovarajucu gustinu i kako bi se sve lepo povežalo. U toku blendiranja povremeno otvarati blender i kašicom skidati smesu sa zidova bendera kako bi se svo meso lepo samlelo.

Savet

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