

Domaca pašteta za decu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** panglovana pileca karabataka
- **1** glavicacrvenog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašika** suvi biljni zacin
- 2pržene pilece džigerce
- **1**kuvano jaje
- **3** kisela krastavcica
- **5** kašikerastopljenog maslaca
- **po ukususo**
- **po ukusubeli biber**
- **po ukusulovor**
- **po ukusukurkurma**
- **po ukusuruzmarin**
- **6-7 kašikavode u kojoj se kuvalo povrce**

Priprema

Karabatake sukuvati zajedno sa lukom i šargarepom uz dodatak suvi biljni zacin.

Skuvano meso izvaditi na tanjiru da se prohldi. U blender staviti meso i povrce. Dodati na krupnije komade iseckano jaje, kisele krastavcice, prženu dzigericu. Dodati zacine, rastopljeni maslac i vodu u kojoj se kuvalo meso i povrce. (Ja sam dodala sve zacine koje sam navela u receptu).

Savet

Ukusna pašteta, koju ete stalno praviti! Idealna za decu koja ne vole džigericu... Zaini daju divan šmek pašteti!