

Pate od jetrice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pilece jetrice (bez srca)
- 100 g pancete
- 2 glavice ljubicasti luk
- 1/2 kafene kašičice bibera
- 1, 1/2 kafene kašičice slatke mlevene paprike
- po ukusu so
- po potrebi ulje
- 2 supene kašike soja sosa (tamni gusti)
- 3 kafene kašičice aceto balsamico
- 1 dl crno suvo vino
- po potrebi margarin

Priprema

Luk isecemo na trakice, pancetu isecemo što sitnije i sve zajedno popržimo na malo ulja. Pilecu džigericu isecemo na sitne komade i ubacimo, da se dinsta na omekli luk i slaninu i poklopimo sud povremeno mešajući. Džigerica ce sama pustiti vodu, tako da nema potrebe dodavati vodu i tada cemo dodati papriku i biber uz povremeno mešanje.

Kada se džigerica obarila i napravio se fin gust soft, dodacemo crno vino i ostaviti da se kuva, još koji minut, pa dodamo soja sos i aceto balšamico i krckamo, još oko 5 minuta, da se ukusi spoje. Pre uklanjanja sa šporeta proverite slanost i dosolite.

Masu usitniti u finu pastu u blenderu, dodajući oko 2 kafene kašičice margarina na svaku turu, od oko 100-150 g. Što više margarina to je masa kremastija, ali pazite da ne preterate, jer se gubi ukus.

U slučaju da paštetu pravite, detetu iznad godinu dana, izbacite crno vino iz recepta i umesto njega, dodajte malo manje vode. U slučaju da pravite paštetu za bebice ispod 12 meseci, izbacite iz recepta i aceto balsamico.

U slučaju da vam je kolicna prevelika, smanjite proporcionalno sastojke ili pakujte smesu, pre blendanja u manje kolicine u kese za zamrzivac, pa zamrznite. Po vaenju blendajte i dodajete margarin.