

Pileca pašteta (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje** pileceg mesa
- **1 kašičica** karija
- **1/2** limuna (sok)
- **po ukusu** bibera
- **1/3 kašičice** majcine dušice
- **1/3 kašičice** bosiljka
- **2 cena** belog luka

Priprema

Pašteta je nastala od ostatka mesa pecenog pileta, tako da nisam sigurna koliko je mesa bila, ali onako u komadicima oko 2 šolje. Sve u svemu namaz pravite po vašem ukusu u zavisnosti od toga koliko imate mesa. Meso ocistite od kože i kostiju. Ja sam ga isprala malo pod mlazom vode, da odstranim malo masnoce i soli.

Meso staviti u secka i dodati zacine, beli luk i limunov sok. Blendirati pa otvoriti i ako je previše gusto dodati malo ulja ili vode (ja sam vode) i blendirati do željene gustine.

Odložiti u poklopljenoj činijici da se ohladi i poslužiti. Ja sam mazala na heljdine hlepecice i i divnog je ukusa.

Savet

Ništa bolje od domaće paštete. Ako želite možete dodati i kašičicu senfa. Ja sam uz ovako zdrav hleb htela i bas

zdravu paštetu pa sam izostavila dodavanje ulja i senfa. Pravila sam i sa senfom, odlinog je ukusa.