

Punjene paštete



Sastojci

Potrebno je:

- 4 paštetice
- 1 pilece grudi
- 2 žumanceta
- 2 ravne kašike gustina
- 1/2 konzerve šampinjona
- 200 ml sveže pavlake
- sok od 1/2 limuna
- kašicica worcester sosa
- glavica crnog luka
- list lorbera
- 2 karanfilica
- nekog sušenog zacina
- so

Priprema

Izdubljene paštetice zagrijati u remini na 50°C. Pilece grudi kuvati 30 minuta u malo vode kojoj se doda oljušteni luk, list lorbera, karanfilic, sušeni zacin i so. Skuvane grudi odvojiti od kostiju i kože. Iseci na kocke. Pilecu supu i sok od šampinjona preliteri u sud za merenje tecnosti. Po potrebi dopuniti do 1/4 l tecnosti. Limunov sok pomešati sa pavlakom, worcester-sosom, žumancetom i gustinom. Umešati u vrelu supu i malo prokuvati. Dodati meso i prepolovljene šampinjone i time puniti paštetice. Ukarasiti tankim isecenim komadicima limuna i servirati uz worcester sos.