

Pileca pašteta & Chicken pate



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilece džigerice
- **200 g**dimljenog belog pilecег mesa
- **1/2 prutapraziluka**
- **2 glavice**crnog luka
- **5 cenova**belog luka
- **200 g**slanine - pancete
- **200 g**šampinjona
- **1/2 cajne šoljekonjaka**
- **250 g**putera
- **1/2 kašicicesenfa**
- **1 kašicicamlevenog pimenta** (allspice)
- **1 vezicasvežeg peršuna**
- **1 kašicicamlevenog bibera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasmeeg šecera** 500

Priprema

Slaninicu sitno iseci i propržiti, odvaditi na tanjur. U mast od slanine pržiti praziluk, crni i beli luk da omekšaju, dodati seckane šampinjone, belo pilece meso, seckanu pilecu džigericu, zacine, puter, prženu slaninicu, senf, šećer i peršun.

Sve još pržiti, doliti konjak i pržiti na nižoj temperaturi dok konjak ne ispari. Skloniti sa ringle i blendirati u blenderu ili secku.

Paštetu držati u vakum kutiji u frižideru. Ovako spremljena može da stoji i do 2 nedelje.

Savet