

Pašteta Ala Dixy



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1** glavica crnog luka
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica suvog začina
- **125** g putera
- **po ukusu** beli biber
- **po ukusu** ljuta paprika
- sok sveže cedjenog limuna

Priprema

Belo meso oprati iseckati na kockice staviti u šerpu dodati očišćen iseckan luk, dodati 750ml hladne vode, 1 kašičicu soli. Staviti na ringlu. Krckati 40 minuta. Meso izvaditi iz vode u kojoj se kuvalo prohladiti pa staviti u seckalicu. Dodati beli biber po ukusu i kajen papriku i dodati sveže ceđen sok limuna i puter pa sve zajedno izblendati. Ko voli može dodati i onu glavicu crnog luka koja se kuvala sa mesom. Ja nisam stavila luk. Sve fino sjediniti. Staviti u ciniju. Ohladiti i uživati u divnom ukusu domaćeg pilećeg pašteta. Prijatno.

Savet

Začine možete u paštetu dodati po sopstvenom ukusu