Volim jetru, al’ pretvori me u paštetu

**Autor**Ivana Žinić

ShareTweetSaveEmail

1

Očistimo pileća jetrica od srčeka.

2

Zatim dinstamo 3 glavice crvanog luka dok ne postakli i omekša. Dodamo očišćena pileća jetrica i dinstamo na lagano oko 30 do 40 minuta.

3

Kada je gotovo, odmah u vruće dodati jednu šalicu svježe sjeckanog peršina, 2 kuhana jaja, jedan cijeli margarin, jednu vrećicu Zvijezda majoneze, jednu žličicu senfa i soli prema potrebi.

4

Sve sastojke dobro izmiksati sa štapnim mikserom.

5

Dobivenu smjesu prebaciti u neku posudu sa poklopcem, te spremiti u hladnjak na hlađenje. Idealno je to napraviti navečer, tako da pašteta bude spramna za konzumiranje odmah za doručak.

6

Serviramo prema želji na neki tanjur i prema inspiraciji ukrasimo sa salatom (narezana mrkva, crveno zelje itd.).
Dobar tek!

Ova pašteta je idealna i fantastičnog okusa, te ne može zamijeniti bilo koju kupovnu.

1 kg pilećih jetrica

3 kom. crvenog luka
1 cup sjeckanog svježeg peršina
2 kom. kuhana jaja
250 g margarina
90 g zvijezda majoneze
1 žličica senfa
sol



NAMIRNICE

1 kg pilećih jetrica
3 kom. crvenog luka
1 cup sjeckanog svježeg peršina
2 kom. kuhana jaja
250 g margarina
90 g zvijezda majoneze
1 žličica senfa
sol

Način pripreme

1

Očistimo pileća jetrica od srčeka.

2

Zatim dinstamo 3 glavice crvanog luka dok ne postakli i omekša. Dodamo očišćena pileća jetrica i dinstamo na lagano oko 30 do 40 minuta.

3

Kada je gotovo, odmah u vruće dodati jednu šalicu svježe sjeckanog peršina, 2 kuhana jaja, jedan cijeli margarin, jednu vrećicu Zvijezda majoneze, jednu žličicu senfa i soli prema potrebi.

4

Sve sastojke dobro izmiksati sa štapnim mikserom.

5

Dobivenu smjesu prebaciti u neku posudu sa poklopcem, te spremiti u hladnjak na hlađenje. Idealno je to napraviti navečer, tako da pašteta bude spremna za konzumiranje odmah za doručak.

6

Serviramo prema želji na neki tanjur i prema inspiraciji ukrasimo sa salatom (narezana mrkva, crveno zelje itd.).
Dobar tek!

Ova pašteta je idealna i fantastičnog okusa, te ne može zamijeniti bilo koju kupovnu.

Volim jetru, al’ pretvori me u paštetu
NAMIRNICENačin pripreme