

Pašteta je to baciti ?

Jednostavna pašteta od kuhane piletine (ili kokoši), finija od kupovnih varijanti.
?



Sastojci:

- piletina iz juhe (ovdje 3 pileća krilca)
- 1 manja ili 1/2 veće glavice luka
- žličica-2 masla (ghee)*
- režanj češnjaka
- soli prema potrebi
- malo timijana
- svjež mljeveni papar

Priprema:

1.

Očistite kuhanu piletinu i natrgajte ju na komadiće. Ovaj put sam imala 130 g očišćenog mesa, ali recept je prilično odokativan i dobro podnosi sve dijelove piletine (leđa, bataak...). Dijetalci će odbaciti kožu; ja ju dobrim dijelom iskoristim jer daje kremoznost (+ vratite se na naslov recepta ?).

2.

Na zagrijanom maslu propržite luk dok ne omekša. Podlijte ga žlicom-2 vode pa uz miješanje pirjajte dok voda ne ispari. Dodajte češnjak te, kad zamiriši, piletinu i timijan pa još kratko propirjajte. Posolite i popaprite.

3.

Prohlađenu smjesu miksajte u blenderu do željene glatkoće. Po potrebi još malo posolite ili popaprite. Ako vam se smjesa teško miksa, dodajte još malo masla ili žličicu-2 juhe ili vode.

4.

Poslužite odmah ili prebacite u manju posudu i prelijte tankim slojem otopljenog masla (da prekrije površinu) pa držite u hladnjaku do posluživanja.

Napomene: Ovo je osnovna verzija, meni najdraža. Za dodatni *kick*, možete prije miksanja dodati žličicu ukiseljenih kapara ili manji kiseli krastavac, a tko voli jači umami doživljaj, neka umjesto soli stavi filet-2 slanih inćuna. *Umjesto masla možete koristiti običan maslac. Recept je napisan 09.10.2022.