



Pašteta od pileće jetre s ciklom, narančom, narom, mažuranom i krušnim štapićima (grissinima)

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ NAMIRNICA
16

Sastojci

350 g pileće jetrice
1 luk
2 režnja češnjaka
150 ml prošek
1 limun
lovorov list
par grančica peršinova lista
prstohvat suhog mažurana
maslinovo ulje
1 svježa cikla
1 naranča
1 nar
grissini
tost kruh
sol
papar

Nutritivne vrijednosti



Recept by chef Melkior Bašić.

Pileću jetricu očistimo od žilica. Na maslinovu ulju kratko propirjamo na kockice nasjeckani luk. Dodamo sjeckani češnjak, kratko provrtimo po tavi i dodamo jetricu, lovorov list i suhi mažuran. Jetricu pirjamo dok se skroz termički ne obradi, između 10 i 15 minuta, ovisno o veličini jetrice. Zalijemo prošekom, začinimo solju i paprom pa ugasimo vatru. Pustimo da sve skupa kratko odstoji i prebacimo u posudu za miksiranje.

Prije miksiranja izvadimo lovorov list pa zatim jetricu razradimo štapnim mikserom uz dodavanje kockica maslaca i sjeckanog peršinova lista. Naribamo malo korice limuna i začinimo sokom. Po potrebi dosolimo i dopaprimo.

Ciklu ogulimo i narežemo na tanke ploške, koje potopimo u hladnu vodu da postanu hrskave. Naranču filetiramo, a nar očistimo.

Gotovu paštetu ohladimo u hladnjaku i mažemo je na tost ili poslužimo uz krušne štapiće (grissine). Ukrasimo ploškama cikla, filetima naranče i narom. Za još ljepši dojam dodamo i listić peršina.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

