Gastro diva
za vas kuha s ljubavlju
www.gastrodiva.bloger.hr

PAŠTETA OD PILEĆIH JETRICA

- 500 gr pilećih jetrica
- 2 manje kapule
- 2 tvrdo kuhana jaja
- 2 kukumara (krastavca)
- malo zelenog papra
- 1 peperoncino ili chili praha
- malo majoneze
- malo senfa
- malo konjaka

Na maslinovu ulju i maslacu sparite sitno isjeckanu kapulu. Dodajte nasjeckanu pileću jetricu (pazite da očistite jetricu od žilica). Dinstajte desetak minuta dodajući malo soli, usitnjeni peperoncino i pet, šest zrna zelenog papra, dok sva tekućina ne ispari. Ohladite pa štapnim mikserom usitnite smjesu od pilećih dinstanih jetrica, 2 tvrdo kuhana jaja, 2 kukumara, majoneze i senfa, a po želji dodajte i jedan češanj bilog luka i pretusimula (to nije u Goginom receptu, ali mene je bilo strah da se previše ne osjete jetrice). Možda će pašteta biti pregusta pa je razrijedite sa malo konjaka, a može i žlica vode. Po vrhu pospite sa još kojim zrnom zelenog papra, ugrijte kruh i uživajte. U slast!!!!!!