Pašteta od pileće džigerice i domaći hleb sa maslinama

Pašteta od pileće džigerice i domaći hleb sa maslinama

500 g pileće džigerice
250 g margarina s maslacem

Za dinstani luk

50 g margarina s maslacem
3 glavice crvenog luka
60 ml konjaka
1 šolja porto vina
2 kašike aćeto balzamika
1 kašičica soli sa začinskim biljem
1 kašičica crnog bibera u prahu

Za blendiranje paštete

80 g margarina s maslacem

Džem od crvenog luka u crnom vinu

30 g margarina s maslacem
2 glavice crvenog luka
1 kašika šećera
50 ml crnog vina
100 ml porto vina

Za hleb sa maslinama

0,5 kg belog pšeničnog brašna
10 g suvog kvasca
1 kašika kristal šećera
1 kašika morske soli sa začinskim biljem
100 g zelenih maslina bez koštica
900 ml mlake vode

Za podmazivanje

20 g margarina s maslacem

Za serviranje

voćni namaz od šumskog voća
klice
džem od luka

Način pripreme

Pašteta od pileće džigerice: Na margarinu propržiti džigericu, da bude srednje pečena. U tiganju na margarinu dinstati crveni luk, sečen na rebarca. Dodati vinjak i dinstati dok alkohol ne ispari, zatim dodati vino i aćeto balzamiko. Začiniti džigericu i izblendati je u blenderu uz dodavanje margarina s maslacem. Proceditи kroz cediljku, začiniti i prebaciti u posudu. Pokriti streč folijom i ostaviti u frižideru da se ohladi i stegne.

Džem od crvenog luka: Crveni luk iseći na rebarca. Propržiti u tiganju na margarinu. Kada se luk dobro udinsta, dodati šećer. U karamelizovani luk dodati obe vrste vina.

Hleb sa maslinama: U posudi za mešanje hleba spojiti sve sastojke osim vode. Kada su svi sastojci lepo promešani postepeno dodavati vodu uz konstatno mešanje. Na kraju dodati cele masline. Posudu pokriti krpom i ostaviti da testo naraste.
Kada testo naraste, premesiti ga u oblik hleba. Kalup za pečenje hleba premazati sa margarinom da se ne bi zalepio. Testo prebaciti u kalup i ostaviti da opet naraste. Kada je testo naraslo ubaciti u rernu na 100°C (idealno ako postoji opcija pare) 10 minuta. Zatim podići temperaturu na 200°C i peći 20 minuta. Poslednjih 15 minuta peći na 180°C.
Hleb je gotov kada dobije zlatno braon boju sa svih strana. Ostaviti ga malo da se ohladi na radnoj površini 10 minuta, a zatim ga seći na kriške i poslužiti sa paštetom, džemom od luka i voćnim namazom.