

Pašteta od pileće džigerice

Za 4 osobe

500 g pileće džigerice
100 g slanine
200 g mlečnog margarina
1 glavica crnog luka
nekoliko šampinjona
2 čena belog luka
0,5 dl konjaka
so i biber

Prilog

kiseli krastavčići
tost hleb

Način pripreme

1. U pleh staviti džigericu, slaninu, crni luk, beli luk, začine i nekoliko šampinjona.
2. Pokriti folijom i peći 30 minuta na temperaturi 200 stepeni, a zatim još 10 minuta otkriveno.
3. Sve staviti u blender ili samleti u mašini za mlevenje mesa. U smesu dodati margarin zamutiti mikserom začiniti po ukusu i dodati konjak.
4. Servirati uz tost hleb i kisele krastavčiće.