

# 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.