

Pileća jetrena pašteta



- 1,5 dl pileće ili gusje masnoće
- 500 g pilećih jetrica
- 60-80 g maslaca
- 2-3 režnja (10-12 g) češnjaka
- 7-8 velikih listova kadulje
- 100 g luka
- 0,2 dl 2 VŽ konjaka
- 2-3 g 1/2 MŽ papra
- 8g 1/2 MŽ soli (polu krupna polu fina sol)

Pašteta od pilećih jetrica sprema se od kremasto miksanih **pilećih jetrica** prženih na pilećoj masnoći sa kaduljom, lukom i češnjakom uz dodatak konjaka i rastopljenog maslaca. Svakako probajte i [pileću paštetu](#) koja se sprema od pilećeg mesa.

www.moja-kuhinja.com



Pileću jetrenu paštetu počnimo spremati tako da u hladnu **pileću mast** stavimo [kadulju](#) i pustite da se masnoća ugrije. Pileća masnoća za **pečenje pileće jetre** je dovoljno vruća kada kadulja u njoj počne cvrčati. Imate li gušćiju masnoću, još bolje. Prvo u masnoću dodajte na tanke kolutiće narezani luk, kojeg kratko poržite samo da omekani. Dodajte **pileću jetru narezanuna trakice** (da se brže isprži) i grubo rezani češnjak. Nikako nemojte češnjak za **jetrenu paštetu** protiskivati ili sitno sjeckati jer će u prženju pregoriti.

Pileću jetru pržite ou mješanje tako dugo dok iz nje više ne izlazi krvavi sok.

Temperaturu masnoće držite visokom da bi se **pileća jetrica za paštetu** čim brže ispržila, jer u protivnom [pileća jetra](#) naginju biti žilava.

Dodajte konjak i odmah ugashite. Ja izbegavam **flambiranje**, koje je za mene samo show u kojem može nešto poći po krivu.

Aromu konjaka, bez alkohola, najbolje osjetimo ako ga dodamo u još kipuće jelo. Otvoreni plamen kod loše izvedenog (vjerujte nije teško zeznuti) flambiranja može dovesti do neželjenih gorkoh okusa.

Smjesu za **paštetu od pilećih jetrica** začinite paprom i finom morskom soli. Krupnu morska sol dodajte tek na kraju. Ona daje fini hrskavi osjećaj pod zubima kada je konzumiramo u **jetrenoj pašteti namazanoj na kruh**. Pustite da se priprema za **paštetu od pilećih jetrica** ohladi.

Ohlađene **sastojke za pileću jetrenu paštetu** miksajte uz dodavanje rastopljenog maslaca.

Sastojke za **pileću jetrenu paštetu** miksajte obavezno hladne. Ako su topli teško će te odrediti potrebnu količinu rastopljenog maslaca.

Količina maslaca nije u gram određena, bitno je da je **pileća jetrena pašteta na kraju kremasta**. Dosolite i popaprite, ako je potrebno.

Pazite ako radite sa krupnom soli (krupna sol daje posebni pfi kad se jede, hruska pod zubima), pravu slanost će te osjetiti tek kod konzumacije.

Jetrenu pilećeu paštetu spremite u flašicu sa poklopcem i konzumirajte je u roku 2-3 dana. Želite li je sačuvati za duži rok, [pasterizirajte](#) je.



www.moja-kuhinja.com