

Pileća pašteta v2 19.01.2016



- 300 g [piletine od hrbata](#)
- 3 žumanjka (35g) meko kuhana jaja veličine L
- 1 MŽ senfa (15g)
- 90 g maslaca i/ili pileće masnoće
- 50 g luka
- 2 VŽ (50g) kiselog vrhnja
- 1 režanj (5g) protisnutog češnjaka
- sol(3g)
- papar (0,8g)
- 1/2 MŽ limunovog soka (4g)

Pileću paštetu radimo od pilećeg mesa, kao najbolje meso za paštetu se pokazao **pileći hrbat**.

Meso **pilećeg hrbata** je dovoljno mekano i masno da bi **pileća pašteta** bila ugodno kremasta, bez previše dodavanja druge masnoće.

Meso od **pilećih prsa** je pre suho tako da se kod mljevenja mrvči i ne da se izraditi (bez dodataka puno masnoće) u glatku homogenu **paštetu**. Meso batka/dobatka je pre vlaknasto.

Od 1 kg kuhanih pilećih hrbata dobijemo čišćenjem oko 300 g **prvoklasnog pilećeg mesa za paštetu**.

Kuhani pileći hrbati nam često ostanu nakon kuhanja [pileće juhe](#), pa je **pileća pašteta** odlična stvar za njihovu reciklažu.

• Priprema pileće paštete

Pileće hrbate skuhamo i pustimo da se malo ohlade, ako se ohlade do kraja možemo ih ponovno prigrrijati u juhi ili vrućoj vodi. Jedino kod mlakih se da lagano odvojiti meso od kosti.

Jaja kuhati 7 min. naglo ohladiti i oguliti. Od jaja koristimo samo mekani žumanjak. Žumanjak za **pileću paštetu** se nesmiije razljevat i niti biti tvrd. Najbolji je između.

Maslac ostavite kraj štednjaka da postane tekuć. Nemojte ga grijati, jednostavno da se sam otopi.

U sjeckalici prvo dobro usitnite luk, protisnuti češnjak, limunov sok i žumance i senf. Dodajte sitno sjeckani pileći hrbat i kiselo vrhnje. Popaprite i posolite te podlijte sa rastopljenim maslacem.

[Savijet] Svakako probajte **pileću paštetu** tako da polovicu maslaca zamijeniti svježom pilećom masnoćom. Obično ostane kožica na hrbatu koje ne kuhamo jer bi juha bila pre masna. Otopite ih i protisnite. **[Savijet]** Miksajte tako dugo dok ne dobijete homogenu, glatku **pileću paštetu**.

Pileću paštetu čuvajte u posudicama koje ste napunili do vrha i dobro zatvorili. Ovako zatvorene posudice sa [paštetom](#) mogu stajati 5-7 dana u hladnjaku. Već otvorenu posudicu konzumirajte čim prije.





www.moja-kuhinja.com