

# Svinjska jetrena pašteta



Za 1,2 kg jetrene paštete:

- 600 g svinjskih jetara
- 600 g svinjetine od buta
- 300 g masnoće (svježja slanina, špek)



- 200 g crvenog luka
- 2 jaja
- 1 VŽ soli
- 1 MŽ papra
- 1 VŽ peršuna
- 2 VŽ rakije (šljiva)



Šta se luka tiče, ili ga usitnite u sjeckalici zajedno sa peršunom, ili ga narežite, pa prodinstajte do zlatne boje na malo masnoće. Okus paštete sa svježim lukom je intenzivniji.



Svinjsko meso izfaširajte na najtanju šajbu dva puta. Jetra propustite zajedno sa mesom kad drugi put faširate.

Dodajte, luk, peršun, jaja, sol i papar, rakiju i dobro zamjesite.



Zamješanu smjesu moramo još, da bi bila do kraja usitnjena, usitniti u mikseru.

U zavisnosti o snazi miksera, dodajte smjesu (pazite smjesa je jako ljepljiva i previše od jednom može oštetiti motor miksera).

Izmiksana smjesa mora biti glatka, bez grudica mesa ili masnoće.

Gotovu smjesu punite u flašice cca. 2,5 -3 dl, sa poklopcem na šaraf.



Flašice dobro zatvorite, posložite u pogodnu posudu, zalijte do 3/4 visine flašica sa vodom, pokrijte sa alu folijom.

Na 90°C kuhajte cca. 90 min. Ovisno o promjeru flašice kuhajte dulje ili kraće. Moje flašice su 7 cm. u promjeru.

Nakon 90min, flašice ostavite da se ohlade.

Kada se ohlade pogledajte da li su čepovi ulegnuli, bočice na kojima nisu konzumirajte u roku 5 dana, ostale mogu stajati mjesecma, ne mora čak biti ni u hladnjaku, dovoljno je tamno, hladno mjesto(kao i kod pašteta iz dućana).



Bjelančevine tijekom kuhanja stisnu cijelu smjesu, na taj način se ne otvarane flašice mogu dulje čuvati jer nema sirovih sastojaka.

Količinu koju možete konzumirati u roku 5 dana, još jednom usitnite u sjeckalici, da postane kremasta. Čuvajte o dobro zatvorenoj bočici, u hladnjaku.



**Tomek** © [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com) ®