

PILEĆA PAŠTETA

Sastojci:

1 kg pilećih bataka sa karabatkom, tj. 500+ g kivanog, očišćenog mesa
1 glavica luka
125 g putera
2 + 1 kašičice soli
1/3 kašičice bibera
150-200 ml supe od bataka

Postupak:

1. U šerpu staviti batak i luk, naliti sa 2 litra vode, dodati 2 kašičice soli, kuvati do vrenja, pa na srednjoj vatri, poklopljeno, onoliko dugo koliko je potrebno da meso maltene spadne sa kostiju (oko 1.5 h). U vodu se može dodati i neka zelen (šargarepa, koren peršuna, koren celera) a i ne mora ništa.
2. Luk odstraniti, a batak, čim se prohlade dovoljno da se sa njima može raditi rukama, odvojiti od kostiju i hrskavice. Kožu možete i ne morate ostaviti, ja sam ostavila. Od jednog kilograma sirovih bataka bi trebalo da se dobije nešto više od 500 g mesa bez kostiju. Ubaciti meso u blender, dodati otopljeni puter, 1 ravnu kašičicu soli, 1/3 kašilice bibera i 150-200 ml supe od bataka. Izblendirati u glatku kašu, koja će u ovom stanju biti relativno meka.
3. Probati, dodati soli i bibera ako treba, prebaciti u posudu sa poklopcem i ostaviti u frižideru da se stegne.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2016/09/pileca-pasteta.html>