



Паштета од печурки

Ова е вкусна путереста паштета од печурки која толку лесно се прави и има одличен вкус намачкана на порпечен леб, па дури и кога ја јадете со лажица. Печурките, лукот и путерот отсекогаш биле одлична комбинација и еве еден рецепт во кој можете да уживате студен од фрижидер кога и да огладните!



Состојки:

- 10 печурки
- Половина главица бел кромид
- 2 чешниња лук
- 1 супена лажица мајчина душица
- 125 грама путер
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте ги лукот и кромидот. Не морате да бидете многу уредни затоа што подоцна ќе ги изблендираме заедно.

Печурките исечкајте ги на тенки парчиња.

Чекор 2

Земете средна тава за пржење и почнете во неа да го топите путерот, а потоа ставете ги печурките, кромидот и лукот и полека крчкајте ги.

Сакаме да го омекнеме зеленчукот и путерот да го впије вкусот на рецептот. По неколку минути додадете ја мајчината душица и продолжете да ги кркате состојките. Зачинете со сол и бибер.

Откако ќе ги кркате 7-8 минути, тргнете ги од огнот и ставете ги во длабок сад.

изблендирајте ја смесата неколку минути додека да стане мазна и ставете ја во длабок сад. Паштетата ја гарнираме со две пржени парчиња печурка и 4 мали ореви.

Ставете ја паштетата во фрижидер да отстои најмалку 1 час пред да ја сервираате.

Чекор 3

Потпечете 4 кришки леб на грил тавата. Со четка намачкајте ги со масло за да добијат поубава боја.



Чекор 4

Време е за сервирање: Извадете ја паштетата од фрижидер и сервирајте ја на чинија со неколку парчиња леб. Не морате да ставате уште путер затоа што паштетата веќе содржи повеќе од доволно!

Совет

Паштетата потекнува од Франција, но секоја земја има свои верзии.

На интернет страницата веќе направивме пилешка паштета, но можете да ни испратите и други рецепти кои ќе ги споделиме со членовите на моирецепти.мк

Користени производи:



Грил тава



Тава за пржење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk