

Pašteta od jelena



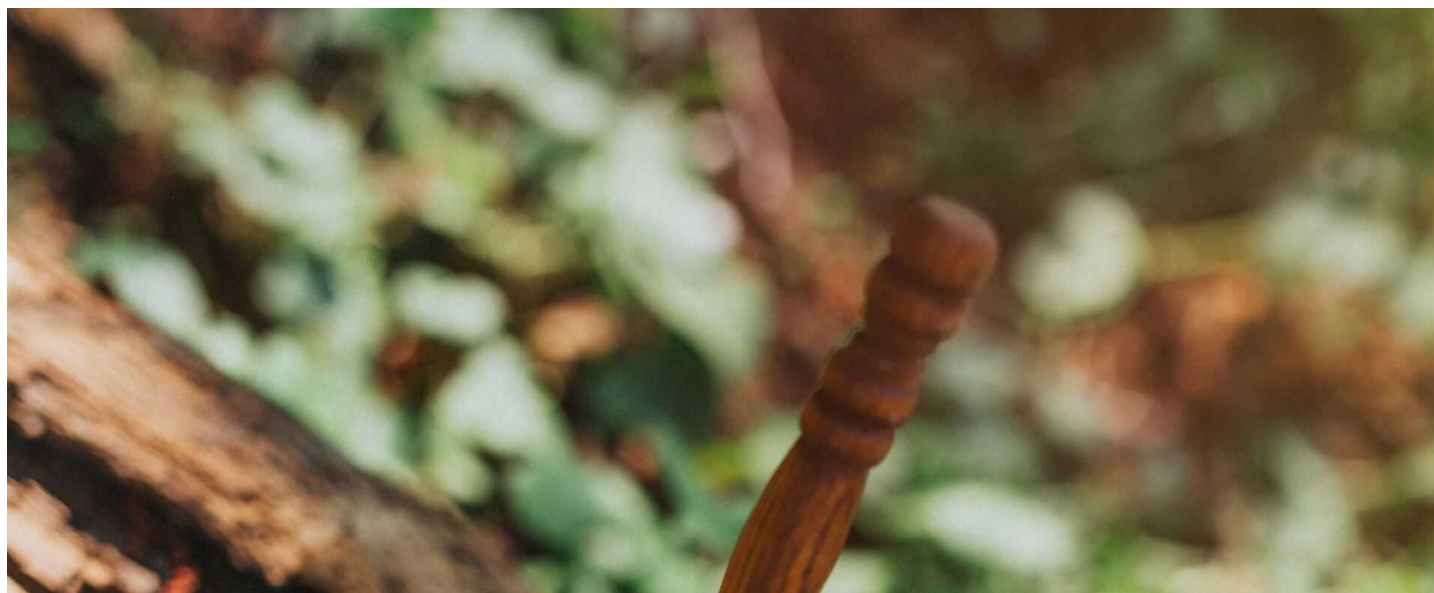
 Simple

Za ljubitelje divljači donosimo savršeni recept vrlo neuobičajene paštete od jelena koji je pripremila naša [maXYama](#).

Za pripremu paštete od jelena maXYama je koristila lopaticu od jelena i to onu izrezanu na kocke koju možete pronaći u svim Mesnicama Ravlič. Meso je prvo marinirala više od 24h, a po želji možete i duže marinirati, bitno je jedino da marinirano meso čuvate u hladnjaku.

Zagrijte mast, dobro popržite kocke mesa te izvadite na stranu. U istoj masnoći popržite luk, posolite, dodajte slaninu izrezanu na trakice, popržite. Dodajte meso, borovnicu, zalijte sve vinom i kuhajte 2-2,5 sata ili dok meso ne postane mekano. Prema potrebi zalijevajte vodom. Posolite i poparite. Nakon kuhanja, ostavite meso da se ohladi te ga u blenderu izradite sa sjeckanim peršinom i maslacem u finu paštetu. Poslužite uz tostirani kruh, pogaču, kreker....Mi smo se odlučili za nasjeckani chilli, a vi se možete zaigrati i sa medvjedićim lukom, vlascom....

Ovako pripremljena pašteta može se čuvati u hladnjaku, u zatvorenoj posudi čak do 14 dana.









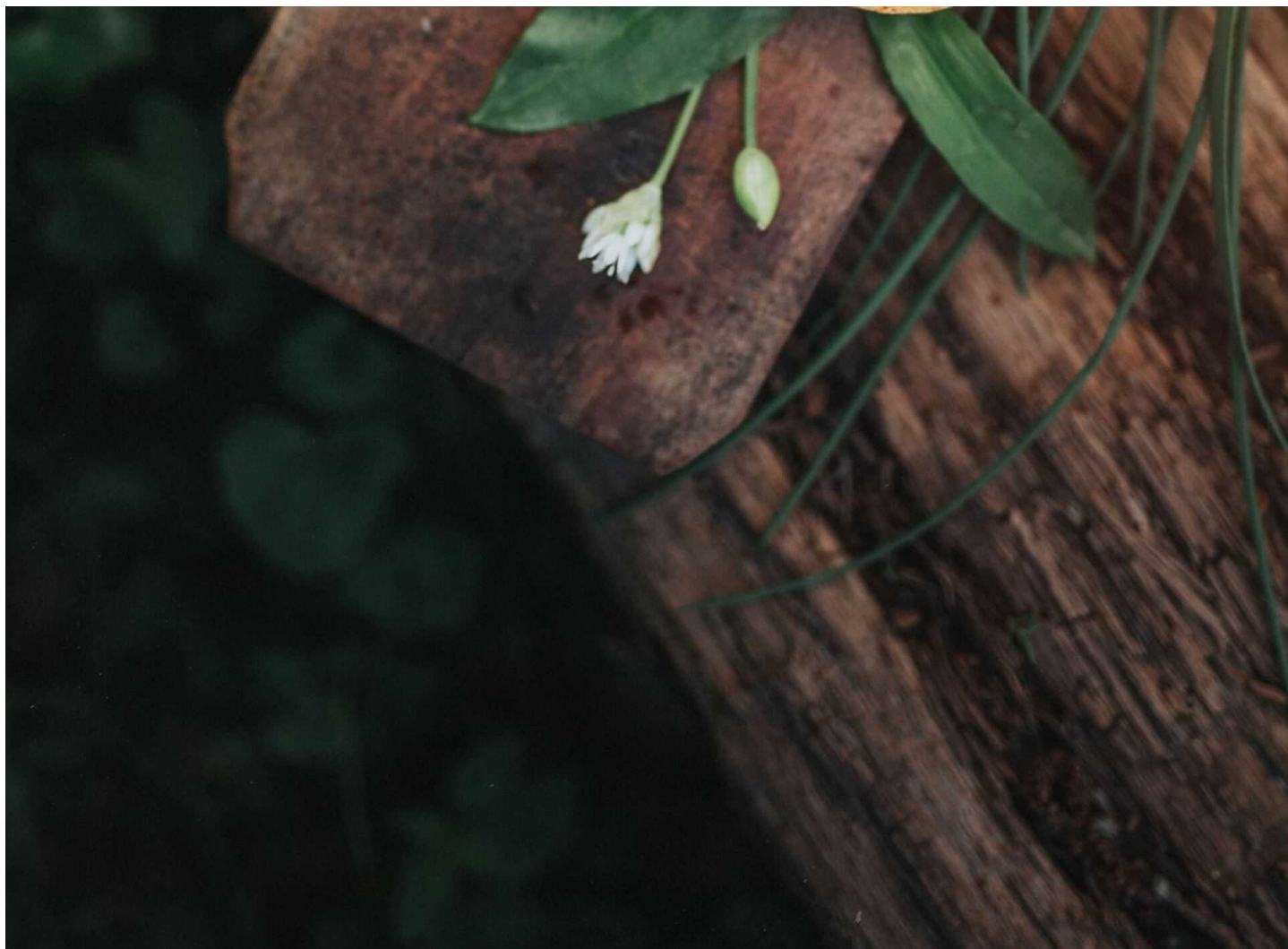


Foto: Tomislav Šilovinc