

# Pate fin din piept de fazan



Pate fin din piept de fazan, astazi! Toata lumea e invitata la o felie!!!! ☐

Am avut o masa mai speciala , datorita unei bune prietene a mamei mele, doamna Neli, pe care o pupam ☐ , si care, venind in vizita, ne-a adus un fazan (sotul ei e vanator amator).

Tot ea m-a sfatuit sa fac o supica buna pentru Bogdi (aveti link la ingrediente)...si mi-a dat aceasta reteta excelenta, o delicatasa din piept de fazan.

Si pentru ca, dintr-o data, pranzul nostru banal s-a transformat in ceva mai deosebit, am copt prima painica din viata mea, o focaccia (la care aveti link mai jos).

Acest pate din piept de fazan este cel mai fin si gustos **pateu** pe care l-am mancat!

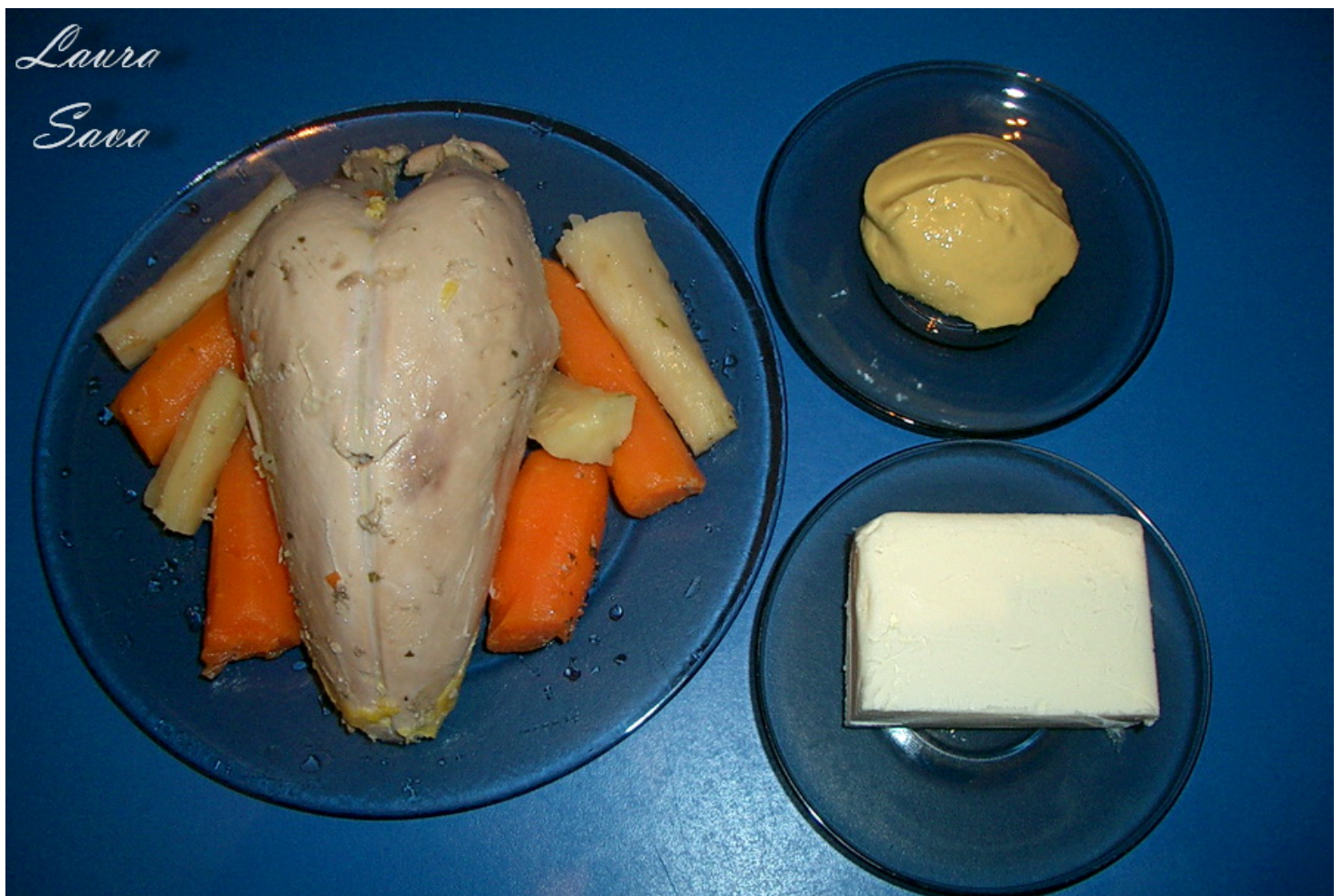
Va invit cu mare caldura sa-l incercati!!! ...mai ales daca aveti puiuti mai mofturosi la mancare ☐

## Ingrediente:

- piept de fazan (sau piept de pui ori rata) fiert, din supa
- zarzavaturile din **supa de fazan** (nu chiar toate, sau cum vreti ☐ ...insa fara cartofi fierti si ceapa)
- jumatate de pachet de unt, bun si fin (100-120 g)
- o lingura de mustar (sa nu fie iute)
- sare si piper, dupa gust

## Mod de preparare:

Se pregatesc ingredientele:



Pieptul fiert de fazan se macina la blender:

Laura  
Sava



Zarzavaturile, la fel □

Laura  
Sava



Rezulta o pasta cremoasa si fina:



Se adauga acum mustarul si untul taiat in bucatele (untul sa fie moale, scos din timp din frigider):



*Laura  
Sava*

Dupa cateva rotiri, pateul nostru e gata! ☐



Si pentru ca am vrut sa ii dau un look mai festiv, l-am asezat intr-o forma, cu folie:



*Laura Sava*



L-am lasat la frigider pentru cca. o ora, dupa care i-am pus o farfurie in cap:D ... si l-am rasturnat:



Laura  
Sava



*Laura  
Sava*

Am indepartat folia:



L-am „ornat” :)) ...foarte naiv, si l-am asortat cu cateva felii  
apetisante de **focaccia**:



A iesit neasteptat de gustos!!!

Intregul meu meniu s-a dovedit a fi foarte gustos, de fapt :))



*Laura Sava*

Iar aici, nelipsita sectiune □

Laura  
Sava

