

Pate fin din piept de fazan



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

Avem nevoie de:

- piept de fazan (sau piept de pui ori rata) fiert, din supa
- zarzavaturile din supa de fazan (nu chiar toate, sau cum vreti :D...insa fara cartofi fierti si ceapa)
- jumatate de pachet de unt, bun si fin
- 1 lingura de mustar
- sare si piper

- ingredientele pregatite:



- pieptul macinat la blender:



- zarzavaturile, la fel:



- rezulta o pasta:



- in care adaugam untul:



- si gata pateul:



- asezat intr-o forma, cu folie:



- umpluta cu pateu si lasata la frigider, minim o ora:



- dupa aceea, i-am pus o farfurie in cap:))



– si am rasturnat:



– gata de „ornat” :))



– cu felii apetisante de **focaccia** □



– sectiune:



A fost 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 :))