



Pašteta od kuhane šunke

Požega je grad druželjubivih ljudi. Nekada su se ovdje s obiteljima, susjedima i prijateljima slavili ne samo veliki crkveni blagdani poput Božića i Uskrsa, nego i svi godišnji vinogradarski običaji, imendani, godišnjice, pa i ulični godovi. Prilika je to bila da se ljudi odmaknu od svakodnevnih problema i poslova, čuju novosti, rasonode se šalama, zapjevaju, isprobaju ovogodišnje domaćinovo vino uz obilje zdravica i konačno pojedu nešto fino izvan svakodnevnog menija. Poslijepodnevni jauzni su također bili prilika da se uz čašu vina založi štogod sa svakim tko je u prolazu dobrodošao. Domaćice su se naprosto natjecale koja će napraviti bolji kolač ili osmisliti kakvu gastro novotariju o kojoj će se pričati. Domaćinska škola časnih sestara Milosrdnica poticala je i upućivala djevojke pred udaju u tajne štedljive i inovativne internacionalne kuhinje koja se bazirala na domaćim sastojcima. Pašteta od kuhane šunke je jedan od takvih nezaobilaznih recepata. Za potpuni uspjeh pred gostima, svaka je domaćica dodavala i svoj tajni sastojak.

PRIPREMA:

1. jaja skuhati na tvrdo
2. propasirati svih 5 žumanjaka i 2 bjelanjaka
3. ostatke kuhane šunke dobro usitniti (2 puta kroz mesoreznicu) i sjediniti s jajima
4. luk naribati i sok dodati smjesi
5. dodati razmekšani maslac, sok od limuna, senf, biber i crvenu mljevenu papriku
6. sve sjediniti i staviti hladiti

*Ovom paštetom možemo dan prije napuniti izdubljeni francuski kruh kojega netom prije posluživanja narežemo na tanke ploške



SASTOJCI:

- 5 jaja (5 kuhanih žumanjaka i 2 bjelanjaka)
- 25 dag kuhane šunke
- 1 glavica crvenog luka
- 15 dag maslaca
- 1 limun
- 3 žličice senfa
- po ukusu bibera i crvene mljevene paprike