Füstölt pisztráng pástétom Ágnes módra

Azt hiszem az egyik legfenségesebb csemege, akár reggelire, vacsorára vagy vendégváró elõételnek.

Az alapját 2-3 db lillafüredi füstölt pisztráng adja, amit 12 féle fûszerbõl készült páclében pácolnak és hideg füstön, bükkfahasábon, fûrészporon aranysárgára füstölnek. Éppen ezért nem nagyon igényel fûszerezést, kész harmonikus ízû.

A pástétomhoz a gerincrõl villával lefejtjük a húst, hozzáadunk 2 darab fõtt apróra vágott kemény tojást, egy teáskanál mustárt és egy evõkanál házi sertészsírt, majd összekeverjük, pépesítjük. Aki ódzkodik a zsírtól, helyettesítheti vajjal is, de higgyék el lágy házi zsírral az igazi.

Frissen pirított kenyér illik hozzá, és könnyû félszáraz, száraz fehérbort kínálok mellé.