Pašteta od oslica

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Riba:

- **1 kg**fileta oslica

Luk:

- **2**crna luka
- **2-3 veze**mladog luka
- **5 cena**belog luka

Zacini

- **1 kašicica**karija
- **5**lisica lovora
- **1**kašicica kima
- **1**veza peršuna
- **100 gr**prepecenog susama

Sos:

- **po ukusu**senf
- **po ukusu**majonez (posni)

Zacini:

- so
- biber
- ulje

Priprema

Filete oslica kuvati u slanoj vodi u koju treba dodati narendanu koru od 2 limuna, beli luk, lovorov list, biber u zrnu, kari i malo ulja. Kad se skuva (oko 20 minuta), povaditi biber, beli luk i lovorov list i ribu samleti u seckalici.

Smesi tad dodati sitno seckan crni luk, pera mladog luka, takoe sitno naseckana, sok od 2 limuna, sitno seckan peršun, susam, kim, so i biber po ukusu. Sve dobro promešati i dodati senf i majonez da se pašteta dobro sjedini.

Ostaviti u frižideru da se dobro ohladi.

Savet

Pojedine sastojeke iz ovog jela možete poveavati ili smanjivati zavisno od ukusa.