

## *Pašteta (namaz) od plavog patlidžana*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manja ili 1 veci**plavi patlidžan
- **3 cena** belog luka
- **3 kašik**emajoneza
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**senfa
- **2 kašike**limunovog soka
- **po ukusu**soli i mlevenog bibera

### **Priprema**

Plavom patlidžanu odsecite dršku i stavite ga u vodu, da se kuva desetak minuta. Ohladite ga, oljuštite i stavite u blender. Tu dodajte i ostale sastojke i sve izblendirajte, dok ne dobijete kašu slicnu pašteti. P.S. Ukoliko nemate blender plavi patlidžan sameljite na mašini za meso, pa dodajte ostale sastojke i sve dobro izmešajte u kompaktnu masu.

### **Savet**