

Pašteta (namaz) od plavog patlidžana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manja ili 1 veciplavi patlidžan**
- **3 cena** belog luka
- **3 kašikemajoneza**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **1 kašicicasenfa**
- **2 kašikelimunovog soka**
- **po ukususoli 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