

# **Pašteta od tunjevine**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kuvana jajeta**
- **240 g tunjevine**
- **100 g margarina**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malolimunovog soka**
- **6 parcetatost hleba**

## **Priprema**

Crni luk sitno iseckati, jaja narendati, margarin penasto umutiti, a tunjevinu ocediti od ulja. Sve dobro izmešati, dodati so, biber i malo limunovog soka. Ostaviti u frižider da se ohladi. Tost hleb premazati paštetom i poslužiti.

## **Savet**