

ureca pašteta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šnicla** cureceg mesa
- **1/2 glavice** crnog luka
- **maloperšuna**
- **malomaslinovog** ulja
- **2 kašike** margarina
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **5-6 komada** masnih cvaraka

Priprema

Meso prvo skuvati u vodi. Kada je meso gotovo, iseckati ga na komade staviti u blender sa ostalim sastojcima (luk, margarin, cvarci, peršun, ulje) i blendati malo duže, dok se ne dobije smesa kao pašteta.

Savet

Mazati na hleb, služiti uz jogurt. Prijatno!