

Pašteta od patlidžana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgplavog patlidžana**
- **1pecena crvena paprika**
- **1/2 šoljiceulja**
- **100 gmajoneza**
- **1 kašikasenfa**
- **3 cenabelog luka**
- **po ukusu bibera**
- **po ukususoli**
- **dostaperšuna**

Priprema

Patlidžan skuvati, ocediti i hladno izmiksati. Papriku ispeci, oljuštiti i izmiksati je. Spojiti je sa patlidžanom i dodati ulje, majonez, senf, sekan beli luk, biber i peršun. Izmiksati mikserom smesu. Ostaviti da se dobro rashladi. Dekorisati seckanim peršunom. Uživati u ukusu. Pašteta može i bez belog luka, ako niste ljubitelj. Prijatno.

Savet

Namaz možete mazati na hleb i uživati u ukusu. Možete ga koristiti za razne kapkejkove sa dodatkom povra po

želji, za mazanje slanih torti, za punjenje posnih princes krofni ili uvijanje posnih rolata. Obogatite Vašu trpezu i uživajte u zdravom namazu. uvajte ga u zamrzivau i upotrebite ga kad god poželite. Ekonomian je i pre svega zdrav.