

Mini zalogaji sa buolom, ementalerom i grožem na zelenom pateu od nane



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g Carnex buole**
- **200 g ementalera**
- **100 g groža**
- **1 vezanane**
- **1 vezamladog luka**
- **1 vezaperšuna**
- **100 g graška**
- **50 ml maslinovog ulja**
- **so**
- **biber**

Priprema

Sipati grašak da se kuva u manjoj šerpi. Nakon 10-15 minuta skloniti sa vatre i prohladiti. U dublju posudu staviti grašak, seckani peršun, nanu, mladi luk, so, biber i maslinovo ulje. Štapnim mikserom usitniti povrce da u masu za mazanje.

Uzeti kašike za serviranje i prvo staviti pate na samom dnu, zatim iseci buolu na fine tanke šnite i urolati u obliku fišeka ili valjka. Zatim iseci kocku ementalera i položiti preko.

Belo ili crno grože iseci na pola i staviti na buolu. Ostatak pateu preliti preko, pa na kraju dekorisati listićima nane.

Odlican zalogaj za svečanosti.

Savet