

Pašteta od patlidžana



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g majoneza
- 200 g sremskog sira (ili gušće kisele pavlake)
- 300 g plavog patlidžana
- seckan beli luk
- morska so
- beli biber
- 1 kasika prepečenog susama

Priprema

Izbušite patlidžan pa ga ispecite, možete i u mikrotalasnoj (na micro programu) 7-8 minuta, zavisno od velicine.

Ogulite i iseckajte sitno ili sameljite u blenderu. Dodajte majonez, sremski sir i zacine, promešajte i dobro ohladite.

Po želji, možete da dodate prepečen susam i dobijate divan namaz za tost. Odlicno ide i uz tortilja chips.