

Pašteta od sardina



Sastojci

Potrebno je:

- 1 konzerva sardina
- 1/2 glavice crnog luka
- 3 jajeta
- kiseli krastavci
- limunov sok
- maslac
- biber
- ulje
- so

Priprema

Sardine ocistiti od kostiju i izgnjeciti viljuškom. Zatim dodati kap po kap ulja i izmešati sardine sa uljem kao za majonez.

Odvojeno staviti u zdelu komad maslaca, 3 kuvana žumanceta, malo soli, sitnog bibera, 1/2 glavice sitno isecenog crnog luka.

Kada se maslac sa žumancima penasto umuti, pomešati ih sa masom od sardina, pa, ako je potrebno, dodati još ulja i soka od limuna.

Pastetu staviti na duguljast tanjir, odozgo posuti sitno isecenim preostalim barenim belancima, a okolo porecati tanko isecene kisele krastavce.