

Pašteta od fazana



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 fazan
- 2 kašike majoneza
- 2 kašice senfa
- 1 dl supe u kome se kuvao fazan
- začini (biber, so, beli luk)
- 30 g margarina/maslaca

Priprema

Skuvati fazana i kada se malo ohladi, odvojiti od kože i kostiju. isto meso samleti u blenderu, dodati začine po ukusu i ostale sastojke. Sve zajedno opet izblendirati, dok ne dobijete kompaktnu smesu.

Savet

Prijatno