

Domaca riblja pašteta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za paštetu:

- **1,5 - 2 kg**dunavske bele ribe
- **1 kašicica**belog luka u praahu
- **1 kašicica**peršuna
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1**limun
- **1/2 kesica**limuntusa
- **3-4**lovorovog lista
- **1,5 - 2 dl**ulja
- **1-2**manje ljute papricice

Priprema

Sve sastojke koliko je to moguće utrljati u ribu. Uz parčice riba napraviti rezove, da bi lakše upila zacine. Ribu porati u vatrostalnu posudu, prelići uljem, pa staviti alu-foliju, izbušiti foliju na nekoliko mesta. Rernu zagrejati na 180-200 C. Staviti ribu i peci 4-5 h. Po završetku ribu samleti, da dobijete paštetu, ako želite možete je ostaviti tako, pa koristiti ko sardinu.

Savet

Ko voli ribu sigurno će uživati prijatno!!!!