

Riblja pašteta (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** file soma (panagasius)
- **120 g** tunjevine komadici
- **2 kašike** senfa
- **2 kašike** kecapa
- **3 cena** belog luka
- **1 mala kriška** crnog luka
- **0,33 ml** viskija
- **1/4** limuna
- **1/4** margarina
- so
- biber
- ruzmarin
- bosiljak
- suvi biljni zacin
- maslinovo ulje

Priprema

File soma odmrznuti na sobnoj temperaturi i dobro ocediti od vode. Zacinite ga sa biberom i solji i polijte sa malo maslinovog ulja. Ostavite ga nekih pet minuta u toj marinadi. File poreate u malu tepsiju na kuhinjski papir, na koji ste stavili nekoliko listova svežeg bosiljka i stavite u rernu na 180 C, da se lepo isuši. Za to vreme konzervu komadica tunjevine ocedite od ulja i stavite u zdjelu. Tunjevini dodate senf, kecap, suvi biljni zacin, malo maslinovog ulja i sok od 1/4 limuna. Kada je file spreman ubacite u blender sve sastojke i dodajete viski, crni luk, beli luk samleven u presici, 1/4 margarina, ruzmarin i po želji još malo ulja. Sve ovo se melje dok ne postane jedna kompaktna smesa.

Savet

Uvek služite hladno i ide uz bilo kakvu vrstu peciva ili krompir ispeem u ljusci! Kad ponete da meljete sve sastojke uvek nekoliko puta probajte kakav je ukus da ne preterate sa nekim zainom. Po ukusu se može dodati i malo ljute paprike, ali da prethodno izvadite semenke iz nje.