

Riblja pašteta (3)



Recepti.com

težina: lako

za: 0 osoba

vreme pripreme: 30 min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 gfile soma (panagassius)
- 120 g tunjevine komadici
- 2 kašike senfa
- 2 kašike kecapa
- 3 cena belog luka
- 1 mala kriška crnog luka
- 0,33 mlviskija
- 1/4limuna
- 1/4margarina
- 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.