

Pašteta od krompira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manji krompir
- 2 kašike maslinovog ulja
- 5-6 kašikamleka za mucenje pirea
- 100 gmlevenih oraha
- 1/2 kašicicesoli
- 1/2 kašicicebelog luka u granulama
- 1/2 kašicicesenfa
- 1/2 kašiciceseckanog peršuna

Priprema

Obariti krompir u ljusci, ohladiti, oljuštiti i umutiti pire sa maslinovim uljem i mlekom (ako pire nije kremast dodajte još malo mleka). Dodati mlevene orahe (po receptu treba da bude jednaka kolicina pirea i mlevenih oraha). Zatim posoliti, dodati senf, beli luk, biber, peršun i sve lepo sjediniti (sa zacinima možete eksperimentisati po želji).

Savet

Paštetu uvajte u frižideru. Služiti uz toast sa semenkama i keap.