

Pašteta od krompira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manji krompir
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **5-6 kašika** mleka za mucenje pirea
- **100 gm** mlevenih oraha
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** belog luka u granulama
- **1/2 kašice** senfa
- **1/2 kašice** seckanog 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 zacanima možete eksperimentisati po želji).

Savet

Paštetu ?uvajte u frižideru. Služiti uz tost sa semenkama i ke?ap.