

Pašteta od tunjevine sa pistacima



Sastojci

Potrebno je:

- kašika očišćenih pistaca
- 4 veka limuna
- 200 g tunjevine iz konzerve
- 100 g margarina
- kašika iseckano praziluka
- biber
- so

Priprema

Pistace stavite na nekoliko minuta u vrelu vodu, pa im odstranite tanku opnu.

Limun dobro operite, obrišite, odsecite manji kolut sa vrha, pa oštirim nožem i kašicom ocedite sok i izdubite sredinu.

Tunjevinu iz konzerve ocedite od ulja i izgnjecite viljuškom.

Margarin umutite penasto, dodajte izgnjecenu tunjevinu i sve zajedno ispasirajte.

Po ukusu posolite, pobiberite, dodajte iseckan praziluk, zacinite limunovim sokom i dodajte pistace. Ovom masom napunite limunove i stavite ih nekoliko sati u frižider.

Pre serviranja vrucim nožem filovani limun isecite na kolutove i poslužite sa svežim belim hlebom.