

Pašteta od tunjevine



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g tunjevine
- 100 g margarina
- 2 kašike soka od limuna
- 1 kašika ljutog senfa
- so po ukusu

Potrebno je:

- Za dekoraciju:
- zrna graška
- svež ili kiseli krastavac

Priprema

U oceenu tunjevinu dodati umucen margarin, sok od limuna, senf i so po ukusu. Sve dobro sjediniti.

Na ovalu od dobijene mase oblikovati ribu i dekorisati.

Grašak kao oko, krastavac secen na tanke velije kao krljušt.

Zatim razmutiti malo plavog želatina i okolo "ribe" posuti - kao voda.