

Pašteta od patlidžana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kgplavog patlidžana
- **1**pecena crvena paprika
- **1/2** šoljiceulja
- **100** gmajoneza
- **1** kašikasenfa
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu**soli
- **dostaperšuna**

Priprema

Patlidžan skuvati, ocediti i hladno izmiksati. Papriku ispeci, oljuštiti i izmiksati je. Spojiti je sa patlidžanom i dodati ulje, majonez, senf, seckan beli luk, biber i peršun. Izmiksati mikserom smesu. Ostaviti da se dobro rashladi. Dekorirati seckanim peršunom. Uživati u ukusu. Pašteta može i bez belog luka, ako niste ljubitelj. Prijatno.

Savet

Namaz možete mazati na hleb i uživati u ukusu. Možete ga koristiti za razne kapkejkove sa dodatkom povr?a po

želji, za mazanje slanih torti, za punjenje posnih princes krofni ili uvijanje posnih rolata. Obogatite Vašu trpezu i uživajte u zdravom namazu. ?uvajte ga u zamrziva?u i upotrebite ga kad god poželite. Ekonomičan je i pre svega zdrav.