

Pašteta od zecetine



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** zecetine bez kosti
- 2 jajeta
- **70 g** maslaca
- **1/2 glavi** crnog luka
- **1 kašica** senfa
- **1** kiseli krastavac
- **1 kašica** soli

Priprema

Meso obariti pa ga odvojiti od kosti. Jaja obariti. Iseckati na kockice jaja, krastavac i crni luk pa staviti u blender. U blender dodati i usitnjeno meso, senf, so i omekšali maslac. Miksati dok se ne dobije kremasta masa.

Savet