

## *Pašteta od tunjevine*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** konzerva tunjevine (150 g)
- **1 kašičica** soya sosa
- **1/2 kašičice** soka od limuna
- **1/2 kašičice** senfa
- **35 g** hladnog putera
- **1 puna kašika** sirnog namaza ili kisele pavlake
- **po ukusu** bibera
- **1/2 cena** bijelog luka
- ljuta papricica
- zacinsko bilje

### **Priprema**

Tunjevinu procijediti. Dodati soya sos, sok od limuna i senf, pa sve izmiksati. Po ukusu, dodati i protisnut češnjak, ljutu papricicu ili zacinsko bilje. Puter narezati na 4 kockice, pa u smjesu dodavati po jednu kockicu (kratko miksati, da se sastojci povežu). Na kraju, dodati biber i sirni namaz (ili kiselo vrhnje)! Sjediniti! Gotovu paštetu ostaviti u frižider, da se stegne!

### **Savet**

Poslužiti uz hljeb, pecivo ili kreker...