

Pašteta od graška



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** graška
- **10** šargarepa
- **10** korena peršuna
- **5** glavic crnog luka
- **5** celera (a i ne mora)
- so
- biber
- **2** pavlake
- **100 g** majoneza

Priprema

Grašak, celer, koren peršuna, šargarepu i crni luk staviti i kuvati. Kad se skuva procediti od vode. Samleti na mašinu za meso (pošto u blenderu ne može jer je mnogo kašasto). Zatim dodati so, biber, pavlaku i majonez, sve izmešati. Po želji možete dodati jednu svežu glavicu crnog luka sitno iseckati. Staviti u frižider da se malo ohladi.

Savet

Mogu je jesti i bebe kao kašicu... Prijatno...