

# **Pašteta Meksikana**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- 2 cene belog luka
- 1 limun - sok
- 2 kašikem maslinovog ulja
- po ukususo
- po ukusubiber

## **Priprema**

Patlidžan lepo operite i presecite na pola i pecite oko 30 minuta na 240 stepeni. Ostaviti da se ohladi. Oljuštite i sitno iseckajte crni i beli luk. Iscedite sok od pola limuna. Presecite peceni patlidžan na cetvrtine, oljuštite koru, pa ga izmiširajte sa crnim i belim lukom, sokom od limuna i maslinovim uljem. Sve dobro promešajte. Posolite i pobiberite po ukusu i ostaviti u frižideru najmanje dva sata. Ko voli majonez može dodati ovom sjajnom namazu.

## **Savet**