

# **Tuna pašteta**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 konzervatunjevine u komadima**
- **1 jaje**
- **1 kašika pavlake**
- **1 kašikamajoneza**
- **1 kašicicasenfa**
- **1 cebelog luka**

## **Priprema**

Najpre skuvati jedno jaje. U blender staviti tunjevinu, kuvano žumance, pavlaku, senf, majonez. Sitno iseckati beli luk i dodati.

Sadržaj u posudi bladera lepo izblendati da se stvori ujednacena kremasta masa. Služiti kao predjelo ili za dorucak.

## **Savet**

Ako se koristi kao predjelo, možete skuvati više jaja i napuniti belanca paštetom.