

## **Riblja pašteta (posna)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 konzerva** tunjevine
- **150 g** posnog majoneza
- **1 kašika** senfa
- **1 kisela** paprika
- **2 kisela** krastavcica
- **50 g** pecenog susama
- **50 g** kecapa
- **100 g** rendani posnog kackavalja

### **Priprema**

Tunjevinu, posni majonez, senf, seckanu papriku, seckane krastavcice, peceni susam, kecap i rendani posni kackavalj staviti u blender i sve lepo izmiksati dok se ne ujedndaci. Smesu izliti u ciniju i dekorisati seckanom paprikom i posnim majonezom. Prijatno!!!

### **Savet**