

Mus od mortadele



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mortadele
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **150 g** krem sira
- **1/2 kašičice** senfa
- **100 g** nara

Priprema

Mortadelu iseckajte na kockice pa je stavite u multipraktik i sameljite. Dodajte joj krem sir, pavlaku za kuvanje, senf i sve lepo sjedinite (mutite oko 2-3 minuta). Mus od mortadele možete poslužiti odmah ili ga cuvati u frižideru par dana. Pre posluživanja po ukusu pospite preko musa nar ili pak ako više volite sitno naseckane pistace. Prijatno!

Savet