

Pašteta od oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** goraha
- **4 veka češnj**abelog luka
- **1/2**limuna (sok)
- **3 ravne kašike**humusa
- **4**struka svežeg bosiljka
- **1/2 kašičice**kurkume
- **1/2 kašičice**karija
- **1/2 kašičice**mlevenog bibera
- **50-70 ml**vode
- **1/3 male kašičice**soli

Priprema

U secko staviti očišćene orahe, dodati sok od limuna i ukljuciti da se melje dok se ne dobije zrnasta struktura. Zatim dodati beli luk, humus, iseckani bosiljak, kurkumu, kari, so i biber. Nastaviti sa mlevenjem uz postepeno dodavanje vode, dok secko ne ujednaci smesu i ne pretvori je u gladak namaz.

Dobijenu paštetu staviti u staklenu teglicu (od 350 ml) i cuvati je u frižideru. Pašteta u frižideru može da stoji do tri nedelje.

Savet