

## **Pašteta od tunjevine (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2tunjevine**
- **1 margarin**
- **100 gsusama**
- **100 gposnog majoneza**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**

### **Priprema**

Ostaviti margarin na sobnoj temperaturi da omekša. Izgnjeciti ga viljuškom.

Susam propržiti u tiganju bez ulja dok ne porumeni. Mešati da ne zagori. Topao susam odmah sipati preko margarina i dobro viljuskom izmešati.

Sipati iscedjenu od ulja tunjevinu, majonez i zaciniti po ukusu. Može kurkuma i aleva paprika da se stavi da dobije lepu boju. Mikserom dobro umutiti paštetu.

Staviti je u plasticnu posudu sa poklopcem.

### **Savet**

U paštetu može da se stavi beli luk, bareno pove, ko šta voli. Ukusna je jako.