

Pašteta od tunjevine (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 tunjevine
- 1 margarin
- 100 g susama
- 100 g posnog majoneza
- 2 kašičice suvog biljnog začina

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 viljuškom izmešati.

Sipati iscedjenu od ulja tunjevinu, majonez i začiniti 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 povrće, ko šta voli. Ukusna je jako.