

Posna pašteta od tunjevine



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **240 g** tunjevine
- **1/2 glavi** crnog luka
- **50 g** posnog margarina
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so
- **4 kašika** maslinovog ulja

Priprema

Tunjevinu ocediti i staviti u secka (ili u blender). Dodati crni luk, margarin, pobiberiti i usitniti.

Zatim dodati maslinovo ulje, so i sjediniti u secku (da smesa dobije gustinu kao kod kupovne paštete).

Namažite na hleb i uživajte u predivnom ukusu.

Savet

Ovu paštetu spremala sam prošlog petka. Pošto svakog petka postim, ovo mi je bio ruak. Predivnog je ukusa. Probajte, vreme je posta, pa Vam je ovo moja preporuka za domau i veoma ukusnu paštetu. Prijatno!