

Libanska pašteta



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 kg**plavog patlidžana
- **6 kašika**maslinovog ulja
- **100 g**sirovog neslanog suncokreta
- **2 cen**abelog luka
- **1/4 kašice**mleveni korijander
- **1/2 kašice**mleveni biber
- **1 ravna kašica**kim
- **vez**aperšuna
- **1/2 sve**željuta paprika
- **po ukusu**soli

Priprema

Prvo je potrebno plavi paradajz ispeci u rerni. Izbuškajte ih viljuškom da ne naprave dar-mar po rerni. Inace se ne ljušte. Tek posle. Stavite u predhodno zagrejanu rernu na 180 stepeni oko pola sata ili malo manje. Sami cete da vidite. Otprilike 1,3kg patlidžana. Da bi dobili oko pola kilograma pecenog. To je merka za ostale sastojke, a vi povecajte shodno potrebama. Zaboravila sam da vam kažem da malo nauljite pleh maslinovim uljem. Kašika dve recimo. Pecen oljuštite i sameljite u blenderu. U šerpu stavite 4 kašike maslinovog ulja zagrejte na laganoj vatri pa dodajte plavi patlidžan. Tako propržiti 10 do 15 minuta uz mešanje. Za to vreme samleti 100 g sirovog neslanog suncokreta, 2 cena belog luka, cetvrtinu kašice mlevenog korijandera, pola kašice mlevenog bibera, kašicu ravnu kima, vezu peršuna i pola ljute paprike. Sve to dobro sjediniti u blenderu i dodati plavom patlidžanu. Uz neprestano mešanje još 15-tak minuta da se kuva. Gotovo je kada na kašici ostane kao krem. Za pasterizaciju je sledeci postupak. Vrelo se sipa u vrele tegle, odmah zatvori i stavi u rernu. Zatvoreno 30 minuta na 60 stepeni. Iskljuci se rerna i tako se ostavi preko noci da se potpuno ohladi. E sad, postoji dva nacina serviranja. Prvi je da se samo posoli i sipa u cinije. A drugi je da se pre serviranja umeša kašika susam paste. To

je sada na vama kako ko voli. So se dodaje na kraju pred serviranje. Pa prijatno dragi moji!

Savet

Ovo je fantastina pašteta za zimski veliki post. Odlina stvar kao zimnica. Takoe je odlina i kao jelo za vegane ili vegetarijance. Ovo samo podsea na uveni mautabel ili baba ganuš. Vredi a i zdravo je. I može kao posno predjelo da se servira na krekerima i odozgo maslinke.