

## *Pašteta od sardina sa jajima*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 sardina
- 6 jaja
- 1 kašika senfa
- malo peršuna
- limunov sok
- crni luk
- ulje

### **Priprema**

Sardine i 2 tvrdo kuvana jajeta propasirati.

Odvojeno preseci napola 4 tvrdo kuvana jajeta i pažljivo im povaditi žumanca, koja isto tako treba propasirati. Pasiranim sardinama dodati senfa, malo sitno isecenog peršunovog lišca, vrlo malo crnog luka (a može i bez njega) i soka od limuna. Na kraju dodati dobrog ulja toliko da se dobije tvrda masa.

Paštetom puniti jednake polovine belanaca od ona 4 tvrdo kuvana jajeta kojima su bila povučena samo žumanca.

Vrhove belanaca podseci nožem, da bi lepo stajala u zdeli, ukrasiti ih zelenim peršunom i služiti kao predjelo.