Teleca pašteta sa sardinama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g teleceg mesa
- 450 g svinjskog mesa
- 300 g maslaca
- 7 sardina
- 3 glavice crnog luka
- 1 limun
- senf
- biber
- so

Priprema

Crni luka sitno iseci i propržiti na malo maslaca. Dodati telece i svinjsko mesa, koje treba oprati i iseci na male komade.

Kad je meso uprženo, to jest mekano, samleti ga cetiri puta na mašini za meso i ostaviti da se ohladi.

Rashlacenom mesu dodati umucen maslac, posoliti, obiberiti, navrh noža senfa, 7 ocišcenih sardina i sok od 1 limuna. Svu tu masu dobro izmešati, staviti je u pokvašeni kalup i staviti na led.

Posle nekoliko casova izvaditi je iz kalupa, ukrasiti kiselim krastavcima, renom, tvrdo obarenim jajima i služiti kao predjelo.

Uz ovo predjelo može se služiti i umak tartar.