

# **Pašteta od tunjevine**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** konzerva tunjevine (150 g)
- **1** kašicica soya sosa
- **1/2** kašice sok od limuna
- **1/2** kašice senfa
- **35** g hladnog putera
- **1** puna kašika sirnog namaza ili kisele pavlake
- po ukusu biberna
- **1/2** cena bijelog luka
- ljuta papricica
- zacinsko bilje

## **Priprema**

Tunjevinu procijediti. Dodati soja sos, sok od limuna i senf, pa sve izmiksati. Po ukusu, dodati i protisnut cešnjak, ljutu papricicu ili zacinsko bilje. Puter narezati na 4 kockice, pa u smjesu dodavati po jednu kockicu (kratko miksati, da se sastojci povežu). Na kraju, dodati biber i sirni namaz (ili kiselo vrhnje)! Sjediniti! Gotovu paštetu ostaviti u frižider, da se stegne!

## **Savet**

Poslužiti uz hljeb, pecivo ili krekere...