

Pašteta Meksikana



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 2 glavice crnog luka
- 2 cene belog luka
- 1 limun - sok
- 2 kašike maslinovog ulja
- po ukusu
- po ukusu biber

Priprema

Patlidžan lepo operite i presecite na pola i pecite oko 30 minuta na 240 stepeni. Ostaviti da se ohladi. Oljuštite i sitno iseckajte crni i beli luk. Iscedite sok od pola limuna. Presecite peceni patlidžan na četvrtine, oljuštite koru, pa ga izmiksirajte sa crnim i belim lukom, sokom od limuna i maslinovim uljem. Sve dobro promešajte. Posolite i pobiberite po ukusu i ostaviti u frižideru najmanje dva sata. Ko voli majonez može dodati ovom sjajnom namazu.

Savet