

Pašteta sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **1** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kuvana krompira
- **1 konzerva** tune u komadicima
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **malo** belog luka u prahu
- **malo** umbira u prahu
- **malo** karija
- **malo** majcine dušice

Priprema

Napraviti pire od kuvanog krompira i zaciniti. Staviti pire u blender i komadice oceene tunjevine. Ulje možete sacuvati pa dodati malo u toku blendiranja ako želite da vam namaz bude masniji malo.

Rashladiti i poslužiti. Možete dodati i malo senfa u pire ako želite.

Savet

Ovaj namaz možete napraviti i ako vam ostane krompir-pire od ruka, u zavisnosti od toga šta dodajete kada

pravite pire. Super je uz dvopek, pirinane galete, kao namaz za peciva, pogaice... Prijatno :)