

## *Pašteta sa kikirikijem*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **250 g** pecenog, neslanog, kikirikija
- **2** veka **cešnj**abelog luka
- **1 kašicica** senfa
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **1/3 kašicice** sveže, mlevenog bibera

### **Priprema**

Paštetu sam pravila po receptu Dragane Kostic (Posni recepti rs), samo što sam ja svu kolicinu namirnica pretvorila u merne jedinice. Na taj nacin ce mladim domacicama biti mnogo lakše da naprave, bez bojazni da ce pogrešiti.

Krompir i šargarepu ocistiti, iseci na manje komade i staviti u dublju posudu. Preliti vodom, da povrce bude pod vodom, i staviti da se kuva. Skuvano povrce, rešetkastom kašikom, izvaditi iz vode i ostaviti da se ohladi. Od vode, u kojoj se povrce kuvalo, odvojiti cetiri, pune, kašike i ostaviti na stranu, a ostalo prosuti.

Kikiriki samleti. Ja sam to uradila u coperu. Povrce i mleveni kikiriki sam stavila u nutribullet (iz dva puta), kao i beli luk, senf, biber, suvi biljni zacin i vodu, koja je odvojena (znaci staviti pola mere povrca, pola mlevenog kikirikija, jedan cen belog luka, jednu kašicicu biozacina, pola kašicice senfa, pola mlevenog bibera i dve kašike vode. Sve to ponoviti još jedanput, zato što ne može cela kolicina namirnica da stane u nutribullet).

Pašteta se može napraviti i bez nutribulleta, samo što neće imati strukturu, kao prava pašteta. Naime, skuvano povrće ispasirati, dodati sve navedene začine (beli luk iseckati najsitnije) i ubaciti mleveni kikiriki. Dobro promešati, da se svi sastojci sjedine. Ukus će biti sasvim isti, tako da i nije neki problem ko nema nutribullet da ne napravi ovu, veoma ukusnu, paštetu.

Paštetu namazati na hleb i poslužiti sa kiselim krastavcima.

## **Savet**