

Pašteta od bijelog bakalara

VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ NAMIRNICA

6



Sastojci

- 500 g fileta bijelog bakalara
- 1,5 dcl K Plus maslinovog ulja
- 2 češnja češnjaka
- Sol
- Papar
- Peršin



Skeniraj za prikaz na web stranici



Odmrznite filet bijelog bakalara, potom ga kuhajte 15 minuta u posoljenoj vodi.

Zatim ocijedeni filet usitnite i pomiješajte s prženim češnjakom. Miješajte uz dodavanje maslinovog ulja dok ne dobijete mazivu smjesu.

Po svom ukusu dodajte sol, papar i peršin.

U slast!