

Domaći krekeri s paštetom od dimljene orade



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
20 krekeri

Sastojci

Krekeri:

300 g brašna
100 g maslaca
40 ml maslinovog ulja
1 mala žličica soli
1 prašak za pecivo
45 ml vode
Pašteta:

400 g fileta dimljene orade
20 g slanin inćuna
40 g kapara
60 g majoneze
40 g milerama
½ limuna
sol i papar po potrebi
120 g cherry rajčica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Napravite domaće krekeri. U omečkali maslac dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i sol, počnite mijesiti, dodajte maslinovo ulje, mijesite pa dodajte žlicu, dvije vode da dobijete gipko tijesto. Položite ga na papir za pečenje, tanko razvaljajte, izrežite pomoću čaše ili okruglog izrezivača za tijesto, čačalicom napravite rupice, pecite u pećnici zagrijanoj na 200 °C oko 15 minuta, do željene boje.

Filetu orade odstranite kožu i kosti, stavite komadiće mesa u blender, dodajte sjeckane inćune i kapare, majonezu i mileram. Probajte, po potrebi posolite i začinite paprom, pikantirajte s par kapi limunovog soka. Paštetu stavite u slastičarsku vrećicu, špricajte bez nastavka na krekeri, dodajte četvrtinu rajčice, dekorirajte po želji.