

Pašteta od lososa



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min

Sastojci

260 g Ocean filet lososa
5 ml limunovog soka
15 ml maslinovog ulja
100 g dimljenog lososa
200 g krem sira
¼ žličice ribane limunove korice
1 žličica senfa
sol, papar



Nutritivne vrijednosti

Odrezak lososa nakapajte s limunovim sokom, posolite, popaprite i premažite maslinovim uljem. Marinirajte 15 minuta pa pecite u tavi, na srednjoj vatri, oko 5 minuta sa svake strane. Ostavite da se rashladi.

U multipraktiku pulsirajte polovicu odreska lososa, dimljeni losos, koricu limuna, senf, papar i krem sir. Nemojte previše miješati tako da sačuvate dio teksture. Ručno umiješajte preostalu polovicu odreska lososa koju ste natrgali na manje komade. Provjerite nedostaje li pašteti soli i papra.

Kalup po želji obložite folijom za svježinu pa utisnite paštetu. Rashladite barem 2 h pa servirajte preokrenuto i mažite na tostirani kruh.

Skeniraj za prikaz na web stranici

