

Pašteta od dimljenog lososa



Ovu paštetu smo prvi put probali u jednom splitskom restoranu serviranu uz tople , mini lepinje . Čak i ja koja nisam baš tip za ribu ili bilo koje morske plodove bila sam oduševljena ovom paštetom . Dijelim ovaj recept s vama da i vi guštate u ovom fantastičnom okusu .

SASTOJCI :

250 g skuhanih gambera ili račića

180 g majoneze

150 g dimljenog lososa

4 kisela krastavca (srednje veličine)

1 vrhom puna žličica kapara

1 žlica kečapa

2 – 3 g soli (ovisi o vašem ukusu)

1 g papra

2 češnja češnjaka

250 g maslaca

PRIPREMA :

1 . kad voda prokuha staviti gumbere , zatvoriti lonac da voda

ponovo prokuha , te ih kuhati još 3 minute ...

2 . u blender ili sjeckalicu staviti skuhane gambre i sve ostale sastojke , te ih dobro izmiksati tako da dobijete paštetu ...

3 . paštetu staviti u hladnjak da se u potpunosti ohladi i stegne ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Treba vam cca . 900 – 1000 g smrznutih gambera da bi dobili 250 g kad se skuhaју .

Paštetu možete poslužiti kao predjelo uz topli kruh , lepinje itd. ... ili za doručak



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri