

Riblja pašteta od dimljenog šarana

Za 6 osoba

350 g mesa dimljenog šarana
50 g suvih šljiva
50 g lešnika
200 g mix-a za rusku salatu
1 kašika meda
svež peršun
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog bibera
2 kašike posnog majoneza
hleb po želji

Dekoracija

zelena salata

Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpiskuvati dimljenog šarana. Posebno skuvati mix povrća za rusku salatu.
2. Suve šljive sitno iseckati, samleti lešnik. Skuvanu ribu očistiti od kostiju. Povrće ocediti od vode i ostaviti da se ohladi.
3. U očišćenu ribu dodati peršun, posni majonez, biber, povrće i med. Izmiksati mikserom ili ručno dok se masa ne ujednači. Na kraju dodati lešnik i seckane suve šljive. Promešati.
4. Iseći hleb, premazati ga paštetom i servirati na zelenoj salati.