

# 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.