

Pašteta od slanih srdela, maslina i kapara

- 50 g [fileta slanah srdela](#)
- 50 g crnih maslina bez koštica
- 50 g zelenih maslina bez koštica
- 20 g [kapara](#)
- 30 g sušenih rajčica, paradajza
- 150 g maslaca
- 1 režanj [češnjaka](#)
- 0,03 dl maslinovog ulja *
- 1/4 MŽ svježeg mljevenog šarenog [papra](#)



* iskoristite maslinovo ulje u kojima ste čuvali slane sardele



Sušeni paradajz prokuhajte 20-tak minuta da skroz omekani, te ga odmah ohladite u hladnoj vodi. Osušite ga na papiru.

Masline i kapare također dobro osušite.

Filete slanah srdela očistite ako imaju ljuski.

Maslac ugrijte tek toliko da počne prelaziti iz krutog u tekuće stanje.



Paštetu od slanah srdela spremajte sljedećim redoslijedom;

U multipraktiku prvo što sitnije sameljite masline i kapare sa [maslinovim uljem](#).

Dodajte **filete slanah srdela** i protisnuti češnjak te ponovno dobro izmiksajte te dodajte rastopljeni maslac.

Miksajte da **pašteta** postane što finija. Na kraju dodajte, pošto su najmekaniji, prokuhane paradajze. Promiksajte što finije.

Na kraju popaprite. Soliti nije potrebno jer su **fileti od srdela** kao i masline te kapari već dovoljno slani.

Prebacite sve u pogodnu posudicu te pustite da se sve ohladi na sobnoj temperaturi. To je bitno jer ako toplo stavimo u hladnjak, kondenzirat će te će suvišna voda doći u **paštetu**.

Ohlađeno čuvamno u hladnjaku.

Paštetu od slanah srdela, maslina, kapara i sušenih rajčica serviramo na sobnoj temperaturi namazano na topli prepečenac ili toast.



www.moja-kuhinja.com