

PAŠTETA OD CELERA

Sastojci:

1 veći koren celera, oko 300 g, tj. 200 g očišćenog
1/4 manje slatke jabuke, oko 30 g
125 g putera
1/2 kašičice soli
2 žumanca od kuvanih jaja
pola male glavice crnog luka, oko 30 g
na vrh noža bibera

Postupak:

1. Celer očistiti i odmeriti 200 g. Iseći na kocke. Jabuku takođe. U manjoj šerpi ili tiganju sa poklopcem istopiti puter i dinstati celer i jabuku uz dodatak pola kašičice soli, na najtišoj vatri, potpuno poklopljeno, dok celer skroz ne omekša. Ostaviti da se prohladi.
2. Dodati 2 izmrvljena žumanca od tvrdo kuvanih jaja, crni luk izrendan "na sitno rende", na vrh noža bibera i sve ispasirati štapnim mikserom u nekoj prikladnoj, uzanoj posudi. Probat, dodati malo soli i bibera ako treba. Prebaciti u činijicu, poklopiti i ostaviti u frižideru da se stegne. Po želji ukasiti sitno seckanim mladim crnim lukom (bledozeleni deo).

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/05/pasteta-od-celera.html>