

Pate de ton



Si ce daca afara sta sa ploua?! Noi mancam pate de ton, pe felii mici de bagheta, incalzite in cuptor...cu ochii pe fereastră si cu **DJ Striden** in urechi!!!! Mereu ii spun lui Bogdi sa nu dea la maxim cand isi pune castile, dar la melodia asta chiar e imposibil sa faci altfel :))

M-a plesnit un dor de mare, de apa verde-albastra si nisip fierbinte, de n-am mai stiut cum sa m-adun, asa ca mi-am strans mai aproape **amintirile** si mi-am umplut golul din inima. Cu mancare si muzica. Saaau invers ☐

Incercati si voi pateul de ton si treceti, pe rand, prin toate „nivelele” (preferatul meu e Level 2) si veti vedea altfel lumea!!!!!!

Mari multumiri **Ducky** pentru ca m-ai condus catre reteta lui Đuro Rapaić: **Pašteta od tune**, reteta pe care o cautam de mult. De cand

am fost la Omis ☐

Ingrediente:

- 240 g ton in ulei (poate sa fie si un pic mai mult)
- 40 g unt (80 % grasime)
- 25 g castraveciori in otet (2, 3 castraveti mici)
- 2 catei de usturoi, tocati
- 1 lingurita mustar
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 1 lingura crema de branza (Almette iaurt/smantana sau Philadelphia)
- 2 linguri **maioneza**
- 1, 2 linguri ulei de masline (sau din conserva de ton)
- un praf de piper negru
- sare, dupa gust (numai daca e cazul)
- cateva frunze de patrunjel

Mod de preparare:

Se pun toate ingredientele intr-un bol mic si adanc, ca sa nu sara nimic pe-afara cand bagati mixerul vertical in functiune ☐ , si se mixeaza pret de cateva secunde bune. O puteti face si la blender. E gata imediat!

Tonul sa fie bine scurs de ulei, iar untul sa fie moale (il scoateti din timp din frigider).

Se pot pune si capere (5-6 bucati), si chiar voiam sa testez si varianta asta, dar le-am folosit deja la o tapenada super buna!!!
Va aduc reteta zilele astea!

Imediat ce e gata, e mai moale, dar dupa ce sta la rece, are alta consistenta.



Asta in cazul in care nu o veti intinde pe felii de paine, pentru ca altfel chiar nu conteaza :)))

Priviti cat de bine arata!!!

Laura Sava



Daca vreti sa formati „globuri” de pasta, pe care le faceti cel mai bine cu clestele de inghetata (cel mai mic in diametru), va trebui sa lasati pateul peste noapte in frigider!!!

S-aveti pofta, va pup dulce!!!!!!



Laura Sava