



reteta-video.ro

Pasta de masline cu peste (Pasta Tapenade)

Pasta de masline cu peste este o reteta mediteraneeana, aperitivul perfect pentru orice petrecere.

INGREDIENTE PASTA DE MASLINE CU PESTE

2-3 catei de usturoi curatati, spalati si zdrobiti
o conserva de ton scursa de ulei sau 2-3 fileuri ansoa

150 gr. de pasta de masline sau 150 gr. de masline fara samburi
3 linguri de ulei de masline
1 lingura de zeama de lamaie

MOD DE PREPARARE PASTA DE MASLINE CU PESTE

PASUL 1

Pregatim un bol in care punem tonul maruntit. Daca folosim fileuri de ansoa sau masline fara samburi pregatim robotul de bucatarie.

PASUL 2

Aaugam pasta de masline in bol sau maslinele fara samburi in robotul de bucatarie.

PASUL 3

Punem usturoiul zdrobit, zeama de lamaie, uleiul de masline si amestecam bine toate ingredientele.

PASUL 4

Servim pe biscuiti sarati sau pe paine prajita, sau putem sa facem niste rulouri rapide umplute cu pasta tapenade (vezi reteta [aici](#)).

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pasta De Masline cu Peste (Tapenade).

POFTA BUNA!

SFATURI

Cand servim, decoram cu fasii de ardei sau de rosii, frunze de busuioc, patrunjel sau ridichi.