

## 2. PAŠTETA OD BOBA



### Sastojci:

2,5 kg očišćenog boba  
2 glavice češnjaka  
1 dl maslinovog ulja  
2 5 dag slanih inćuna,  
4 jaja  
30 dag cherry rajčica  
malo mljevenog kumina,  
10 dag kapara  
stručak svježe nasjeckane metvice, bosiljka, peršinovog lista,  
sol, papar

### Priprema:

Očišćeni bob kuhati u blago posoljenoj vodi 10 do 12 minuta dok ne omekša. Dobro ocijediti i odstraniti vanjsku opnu. Očistiti češnjak i pripremiti svježe začinsko bilje.

Bob, češnjak i slane inćune staviti u blender usitniti ih, ali ih ne pretvoriti u pire. Po potrebi dodati nešto vode u kojoj se bob kuhao. Dodati začinsko bilje maslinovo uje usitniti i homogenizirati. Obilato začiniti te ostaviti da se ohladi.

Namazati na tostirani kruh ili prepečenac te ukasiti cherry rajčicama, tvrdo kuhanim jajima i kaparima.