



## רכיבים

## הכנה

1. מרסקים את כל החומרים (למעט ענפי פטרוזיליה לקישוט) במעבד מזון עם להב מתכת לתערובת חלקה. טועמים ומוסיפים עוד מלח ולימון לפי הטעם.
2. מעבירים את התערובת לכלי הגשה מוארך (כמו תבנית לאינגליש קייק) ומקררים 6 שעות לפחות.
3. לפני ההגשה מעבירים סכין רטובה מסביב לשולי הפאטה והופכים אותו לצלחת הגשה. אם הוא לא נפרד בקלות, טובלים את תחתית התבנית במים חמים לדקה.
4. מגישים עם קרקרים וירקות חתוכים.

- גרם טונה משומרת בשמן (2 קופסאות, מסוננות)
- בצל קטן קצוץ
- ביצה קשות
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפית רוטב ווסטרשיר
- כפית לימון
- 1/3 3/1 כוס מיונז
- גרם ג'לטין (1 שקית)
- 1/3 3/1 כוס מים רותחים
- גבעולים פטרוזיליה לעיטור

15 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕