

Pasztet pieczarkowy



Autor: **asia67**
Przepisów: **363** Ocena: **4904**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- pieczarki 60-70 dag
- jajka 10 szt
- cebula 1 szt
- bułka tarta 1/2 szkl
- majonez 2 łyżki
- masło 1 łyżka
- natka pietruszki
- sól, pieprz, pieprz ziołowy, sos sojowy

Sposób przygotowania:

1. ugotować na twardo 8 jajek, wystudzić, posiekać drobniutko, dodatkowo rozgnieść widelcem,
2. pieczarki umyć, zetrzeć na grubej tarce, cebulę pokroić w drobną kostkę, poddusić na maśle, dodać pieczarki, dusić aż woda odparuje,
3. wymieszać pieczarki, jajka gotowane i surowe, dodać bułkę tartą, majonez i przyprawy,
4. formę wysmarować olejem i wysypać bułką tartą, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok 60 min (najlepiej sprawdzić patyczkiem),

smacznego

Twoje notatki do przepisu: