

Pasztet z pieczarek i migdałów



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 40 dag pieczarek +10 dag małykapeluszy pieczarek
- łyżka soku z cytryny
- szczypta pieprzu kajeńskiego
- duża cebula
- 4 ząbki czosnku
- szklanka posieanych migdałów
- łyżeczka suszonego tymianku
- łyżka gęstej śmietany
- 2 jajka
- 3 łyżki masła
- łyżka bułki tartej
- łyżka płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki oczyść. Kapelusze małych sztuk skrop sokiem z cytryny, oprósz pieprzem kajeńskim i odstaw na 2 godz. Resztę pieczarek pokrój. 2. Na 2 łyżkach masła podsmaż siekaną cebulę i czosnek, dodaj krojone pieczarki i chwilę smaź razem. Zmniejsz ogień i smaź aż płyn odparuje. Przystudź. Zmiksuj z migdałami, śmietaną, jajkami, tymiankiem i solą. 3. Formę nasmaruj masłem, wysyp bułka tartą. Do połowy napełnij masą, przykryj kapeluszami pieczarek, a te resztą masy. Posyp płatkami migdałowymi. Pasztet ustaw w blaszce z gorącą wodą. Razem umieść w gorącym piekarniku i piecz 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: