

Pasztet z selera



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **61** Ocena: **3059**

 > 6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- selery 2 średnie
- cebula 2 sztuki
- bułka tarta 1 szklanka
- jajka 4 sztuki
- margaryna 25 dag
- sól
- pieprz
- vegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Selery i cebule zetrzeć na tarce na drobnych oczkach.
- 2 Dodać pokrojoną w kostkę margarynę i 4 łyżki wody. Dusić przez jakiś czas. Kiedy selery zmiękną, odstawić do przestygnięcia.
- 3 Białka ubić na sztywną pianę.
- 4 Do przestygniętych warzyw dodać bułkę tartą, żółtka i ubite białka. Przyprawić i dokładnie wymieszać.
- 5 Piec około godziny w temperaturze 160 st.
- 6 Pasztet zostawić do wystygnięcia. Doskonale rozsmarowuje się na pieczywie.

Twoje notatki do przepisu: