

# Pasztet z soczewicy



Autor: **aniolywkuchni**  
Przepisów: **211** Ocena: **4056**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 500 g czerwonej soczewicy,
- 2 marchewki,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 cm świeżego imbiru,
- 2 łyżeczki utłuczonych ziaren kolendry,
- 2 łyżeczki garam masali,
- 1/2 łyżeczki płatków chili,
- 2 jajka,
- sól,
- 1 łyżka oliwy do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Marchewkę zetrzeć na grubych oczkach. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie. Dodajemy marchewkę oraz przyprawy. Przez chwilę podsmażamy i dodajemy soczewicę. Dodajemy starty imbir, wyciśnięty czosnek i zalewamy wodą...tyle żeby pokryć masę. Solimy. Gotujemy tak długo ,aż powstanie gęsta masa. Studzimy. Dodajemy jajka. Dobrze mieszamy. Nagrzewamy piekarnik do 160 stopni i pieczemy ok. 30 minut

## Twoje notatki do przepisu: