

Wegetariański pasztet z soczewicy



Autor: **maciejmozejko**
Przepisów: **90** Ocena: **4970**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Soczewica czerwona 1 szklanka
- Marchew 4 sztuki
- Pietruszka 2 sztuki
- Seler zwyczajny 1/4 sztuki
- Jajo kurze 2 szt.
- Cebula biała 2 szt.
- Sól
- Pieprz
- Curry

Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę opłukać i ugotować. Gotujemy w proporcji 2 szklanki wody 1 szklanka soczewicy. Należy ją delikatnie rozgotować. Później odcedzić
- 2 Warzywa obrać, umyć i zetrzeć na tarce, albo zblendować. Połączyć warzywa z soczewicą i jajkami. Doprawić solą, pieprzem i curry.
- 3 Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Włożyć masę do blaszki. Piec przez godzinę w 180 stopniach. Po wyjęciu wyjąć pasztet z blaszki i ostudzić.
- 4 Zapraszam do obejrzenia filmu gdzie krok po kroku pokazuję jak przygotować ten pasztet. Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: