

kurki+cukinia+płatki owsiane+ziemniaki=pyszny paszтет...



mojej kuchni lubię ugotować coś smacznego..

W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 średnia
ziemniaki surowe	3 sztuki
kurki	2 szklanki
cebula	1 sztuka
płatki owsiane	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
jajko	3 sztuki
Kucharek przyprawa uniwersalna	2 łyżeczki
masło	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 cukinię utrzeć na tarce paseczki w blenderze lub na zwykłej tarce na grubszych oczkach

startą ciut posolić i po 20 minutach wycisnąć dobrze puszczonego soku z cukinii

ziemniaki utrzeć na tarce do ziemniaków w blenderze lub na zwykłej

cebulę zeszklić na 2,5 łyżkach masła /reszta do wysmarowania formy/

do cebuli dodać umyte i posiekane kurki, smażyć z 5 minut mieszając

- KROK 2 odcisniętą cukinię wymieszać z żółtkami, ziemniakami, cebulą z kurkami, płatkami, tartą bułką, przyprawami
- dobrze wszystko wymieszać
- KROK 3 ubić pianę na sztywno i dodać do masy, delikatnie wymieszać
- KROK 4 keksówka 24x11 wysmarowana masłem i posypana tartą bułką
- do formy przełożyć masę i dobrze docisnąć w formie
- nożem maczanym w wodzie zrobić nacięcia skośne
- piec w 200C 50-60 minut
- zostawić do całkowitego wystudzenia - mało wystudzony może się pasztet połamać przy wyjmowaniu z formy
- KROK 5 ten pasztet jest pyszny i polecam.....SMACZNEGO!!!