

Pasztet z ciecierzycy z gruszką



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ciecierzyca ugotowana	400 g
kasza jaglana ugotowana	1 szklanka
orzechy włoskie	2 łyżki
prażone ziarna słonecznika	2 łyżki
prażone pestki dyni	2 łyżki
suszone pomidory z ziołami Smak	6 sztuk
gruszka	1 sztuka
cebula pokrojona w kostkę	2 sztuki
czosnek (roztarty)	1 ząbek
Kurkuma mielona Prymat	1 łyżka
masło klarowane	1 łyżka
Kucharek SMAK WIOSNY	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W rondlu na maśle smażyjemy cebulę, czosnek, pokrojoną w kostkę gruszkę. Po kilku minutach dodajemy pokrojone suszone pomidory, orzechy, pestki słonecznika, dyni i kurkumę..
2. Do miski wkładamy ciecierzycę, kaszę, wszystkie dodatki z patelni i dokładnie mieszamy doprawiając do smaku [przyprawą Kucharek Smak Wiosny](#).
3. Tak przygotowaną masę wkładamy do formy do pieczenia wyłożonej pergaminem i pieczemy około 50 minut w temp. 180 stopni.
Gotowy pasztet podajemy z żurawiną