

PASZTET Z SELERA I ORZECHÓW WŁOSKICH



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	1 kg
orzechy włoskie	100 g
żółtko jajek	2
białko	2
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól do smaku	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
cebula	
olej do smażenia	
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Selera dokładnie myjemy , aby się szybciej ugotował kroimy na pół, gotujemy około 1 godziny , aż będzie miękki .Studzimy , obieramy ze skóry .
- KROK 2 Obieramy cebulę , siekamy w kostkę , szklimy na oleju .
- KROK 3 Selera kroimy na mniejsze kawałki , mielimy w maszynce do mielenia mięsa wraz z obranymi orzechami .
- KROK 4 Do selera dodajemy cebulę , bułkę tartą , żółtka , przyprawy , solimy do smaku . Wszystko dokładnie mieszamy . Ubijamy białka na sztywno , dodajemy do masy , delikatnie mieszamy .

KROK 5

Masę przelewamy do dużej formy keksowej , wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą . Pieczemy około 60 minut w 200 C .