

## Wegański pasztet z zielonej soczewicy



### MARCEPANOWY KĄCIK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

- 1 kubek suchej zielonej soczewicy czyli 2 kubki ugotowanej**
- 1 duża cebula**
- 1 pietruszka**
- 1/4 małego selera**
- 3 ząbki czosnku**
- ziele angielskie Prymat 3 szt**
- 3 jagody jałowca**
- liście laurowe Prymat 3 szt.**
- tymianek Prymat 1 łyżeczka**
- mielony kminek Prymat 1 łyżeczka**
- 1/4 łyżeczki papryki słodkiej wędzonej**
- gałka muskatołowa Prymat mielona 1/4 łyżeczki**
- czarny pieprz mielony Prymat 1 łyżeczka**
- sól do smaku**
- olej do podsmażenia warzyw**
- 1 mały słoiczek chrzanu na wierzch**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę zalej wodą, odstaw na 2 godziny a następnie ugotuj do miękkości.

Cebulę obierz, pokrój w kostkę.

Patelnię rozgrzej z 3 łyżkami oleju(można dać więcej), dodaj posiekaną cebulę, startą pietruszkę, starty seler, posiekany czosnek i wszystkie przyprawy (z wyjątkiem soli i pieprzu)

Smaż wszystko około 5 minut uważając aby nie przypalić przypraw.

W między czasie zmiksuj ręcznym blenderem ugotowaną soczewicę.

Wyjmij z patelni ziarna pieprzu, jałowca i liście laurowe.

Przenieś wszystko z soczewicą do jednego naczynia i wymieszaj ze sobą. Dodaj sól i pieprz.

Wierzch posmaruj warstwą chrzanu. Piecz 45 min.w 170-180%-jeśli foremka jest wyższa

Ja piekłam krócej. około 25 minut. ze względu na niższą formę

Smacznego :)