

Pasztet z selera



JAGODA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler średni	2 sztuki
cebula	3 sztuki
woda	1 szklanka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
margaryna	1 sztuka
Bulion grzybowy	2 kostki
jaja	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler i cebulę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać szklankę wody, margarynę i 1 kostkę bulionu grzybowego i gotować 30 minut. Do gorącego dodać 1 szklankę bułki tartej wymieszać i wystudzić. Do wystudzonej masy dodać 4 żółtka, ubita pianę z białek oraz drugą kostkę bulionu grzybowego i przyprawy wg uznania (sól...ale z nią ostrożnie bo są dwie kostki grzybowe.....pieprz, majeranek jak ktoś lubi.....ja nie lubię to nie daję....no i czosnek) Piec godzinę w temp. 180-200 stopni....życzę smacznego...jest bardzo dobre i na ciepło i na zimno...