Pasztet brokułowy

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokułów	70 dag
selera korzeniowego	0,5
ziemniaki	2
jajko	3
masła	1 łyżka
oliwy	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
śmietanki	1 szkl
pieprz, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w ćwiartki lub plastry, zalać zimną wodą, posolić, gotować 5 minut. Seler obrać, pokroić w cienkie plastry, dodać do ziemniaków. Gotować razem, a kiedy warzywa będą miękkie, odlać i odparować wodę, a ziemniaki i seler zmiksować. Brokuły gotować 5 minut, odcedzić, poddusić na oliwie zmieszanej z masłem. Połowę brokułów odłożyć, a resztę zmiksować i zmieszać z purree ziemniaczano-selerowym. Jaja ubić, połączyć z masą, przyprawić, dodać żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody i śmietankę. Niedużą podłużną formę wysmarować tłuszczem i napełnić pasztetem. Na wierzchu ułożyć brokuły. Naczynie z pasztetem wstawić do większej formy napełnionej wodą, piec około 50 minut w temp. 200ºC. Taki pasztet można podawać także na zimno.