

pasztet z fasoli



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

fasola	1 szklanka
pieczarki	30 dkg
cebula	2
drożdże	2 dkg
czosnek	2 ząbki
śmietana	0,5 szklanki
jajko	2
olej	0,5 szklanki
sól, pieprz	do smaku
żółty ser starty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowaną miękką fasolę dokładnie rozetrzeć na sicie i wybrać skórki. Dodać śmietanę i połowę tartego sera oraz sól i pieprz do smaku. Starannie oczyszczone pieczarki pokroić drobno, podobnie cebulę. Pieczarki i cebulę smażyć na patelni wraz z rozkruszonymi drożdżami do momentu wyparowania wody. Masę fasolową połączyć z pieczarkami, wbić jajka i starannie wymieszać. Pasztet przełożyć do formy, posypać resztą tartego sera i wstawić do piekarnika. Piec aż wierzch się zrumieni.