Pasztet z cukinii i wątróbki



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1-2 szt
żółty ser	25 dag
olej	6 łyżek
wątróbka drobiowa	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 szklanki
jajko	3 szt
cebula	2-3 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę sparzyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Cebulę obrać i również drobno zetrzeć na tarce. Cukinię obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach (powinno się otrzymać 3 szklanki startej cukinii). Cukinię należy odcisnąć. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wyłożyć do wysmarowanej i posypanej tartą bułka małej brytfanny. Piec w temperaturze 180 stopni około 1 godziny.