

Pasztet z ciecierzycy i batata



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cieciorka konserwowa	240 g
batat	370 g
cebula	1 sztuka
siemię lniane	1 łyżka
Kolendra cała Prymat	1 łyżka
Kurkuma mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa garam masala orientalna Prymat	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
Czosnek staropolski Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżka
sól i pieprz	
konfitura żurawinowa	kwaskowa
pestki słonecznika	2-3 łyżki
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Batata obierz , pokrój na 8 części, oprósz przyprawą do ziemniaków i gotuj na parze do miękkości. Przestudź.

- KROK 2 Ciecierzycę odcedź, lekko przepłucz. Ziarna kolendry lekko rozłucz.
Cebulę pokrój w plasterki i przesmaż na patelni z łyżeczką oleju rzepakowego.
Batać z cieciorą zmiksuj na gładką masę, dodaj cebulę i przyprawy. dokładnie wymieszaj.
- KROK 3 Foremkę 19 X 8 cm wysmaruj olejem.
Na spód wyłóż ok. 1 cm warstwę konfitury.
- KROK 4 Przełóż masę pasztetową, wyrównaj brzegi posyp pestkami słonecznika, piecz w 180 C około 40 minut.
Po przestygnięciu, obróć formę i przełóż pasztet na deskę lub talerz.
Spokojnie przechowuje się 2-3 dni, dalej nie wiem bo u nas znikł.