Pasztet z soczewicy z buraczano-pomarańczowym sosem

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników	
soczewica czerwona	350 g
pieczarki	300 g
marchew	2 szt.
seler	1 szt. (średniej wielkości)
cebula czerwona	1 szt.
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
oregano	1/4 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/3 łyżeczki
jajko	2 szt.
Sos	
buraki czerwone	2 szt.
cebula biała	1/2 szt.
czosnek	1 ząbek
cynamon	1 szczypta
kardamon	1 szczypta
miód	1 łyżka
pomarańcza	2 szt. (średniej wielkości)
ocet jabłkowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę moczymy w zimnej wodzie przez dwie godziny, odcedzamy i gotujemy. Pieczarki i warzywa myjemy, kroimy na drobne kawałki, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy na 30 minut do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Soczewicę i warzywa przekręcamy przez maszynkę do mięsa, dodajemy dwa jajka i dokładnie mieszamy ze sobą składniki. Wkładamy gotową masę do formy „keksówki” i pieczemy nasz pasztet przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
Sos:
Buraki gotujemy do miękkości. Po wystudzeniu obieramy je i ścieramy na grubych oczkach tarki. Cebulę i czosnek bardzo drobno siekamy. Z jednej pomarańczy wyciskamy sok, drugą kroimy na małe kawałki. Wszystkie składniki umieszczamy na dużej patelni, dodajemy przyprawy, miód oraz ocet. Całość doprowadzamy do wrzenia na średnim ogniu, często mieszając. Zmniejszamy ogień i gotujemy wolno przez 20 minut, aż sos zgęstnieje.
Lekko przestygnięty pasztet kroimy na trójkąty i polewamy gorącym sosem. To danie doskonale smakuje również w wersji „na zimno”.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM