Pasztet z białej fasoli z salsą pomidorową, parmezanem i z chrupiącą sałatą



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:	
fasola biała	500 gramów
cieciorka	200 gramów
Kmin rzymski mielony Prymat	1 łyżka
pomidory suszone	70 gramów
jajko	5 sztuk
papryka czerwona	200 gramów
pomidory	300 gramów
czosnek	1 ząbek
bazylia	1 szczypta
oregano	1 szczypta
oliwa	1 łyżka
miód	1 łyżka
masło	1 łyżka
parmezan	kilka płatków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowaną fasolkę i cieciorkę mielimy z kminem i suszonymi pomidorami. Dodajemy żółtka i pianę ubitą z białek. Wszystko dokładnie mieszamy.
Masę przekładamy do natłuszczonej formy i pieczemy w temperaturze 160 C przez 30 minut.

Salsa pomidorowa:

Paprykę z pomidorami, czosnkiem, bazylią, oregano, oliwą i miodem gotujemy w rondlu, następnie całość blendujemy.
Podajemy z chrupiącą sałatką. Do dekoracji używamy trochę parmezanu.

PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM.