

Pasztet z pieczarek



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	50 dag
cebule	3 sztuki
czosnek	1 ząbek
orzechy laskowe	5 dag
masło	4 łyżki
jaja	2 sztuki
śmietana kremowa 30%	250 ml
ryż długoziarnisty	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować ryż na sypko i odstawić do ostudzenia. Orzechy posiekać, cebulę, i czosnek obrać, posiekać. Pieczarki umyć, osuszyć, poszatkować. Wymieszać razem pieczarki, cebulę, czosnek, orzechy oraz tymianek: masę podzielić na dwie części. W rondlu rozgrzać połowę masła, dodać pierwszą porcję pieczarek i smażyć aż odparuje sok, a pieczarki zaczną się rumienić. Tak samo postąpić z pozostałymi grzybami. Następnie połączyć usmażone pieczarki z ryżem, dodać roztrzepane widelcem jaja, śmietaną, pieprz, sól, dokładnie wszystko wymieszać. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni. Żaroodporne naczynie (1.5l) wysmarować tłuszczem, wyłożyć pasztet i piec na środkowej półce przez około 60 minut.