




Pasztet sojowy z grzybami SHIITAKE

 Barbara Mulik

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 140 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

Ziarna soi - 250 g

Bułka (kajzerka) - 1 szt.

Grzyby SHIITAKE - 50 g

Jaja - 2 szt.

Marchewki - 2 szt.

Olej - 5 łyżka

Cebula - 3 szt.

Sól, pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Pasta ta jest doskonałym dodatkiem do chleba lub warzyw.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soja - ziarna soi - namoczyć w wodzie na około 12 godzin, potem opłukać, zalać ponownie wodą i gotować na średnim ogniu do miękkości około 1,5 godz. Po ugotowaniu odcedzić i wystudzić.

KROK 2: Grzyby shiitake i marchewkę ugotować do miękkości. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na złoty kolor na patelni. Bułkę (kajzerkę) namoczyć w wodzie.

KROK 3: Ugotowaną i wystudzoną soję, grzyby, marchewkę, cebulę oraz bułkę odsączoną z wody zmielić w maszynce do mielenia.

KROK 4: Do zmielonej masy wbić 2 jaja przyprawić dobrze do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać na jednolitą masę.

KROK 5: Foremkę o długości 25 cm. wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować olejem i włożyć masę.

KROK 6: Foremkę włożyć do nagrzanego do 160 stopni piekarnika i piec około 40 minut.

KROK 7: Po upieczeniu foremkę odstawić do wystudzenia, a potem delikatnie wyjąć z foremki i odwinąć z papieru.

Smacznego.