




## Pasztet z cukinii z ciecierzycą


 Skoter

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 10 porcji

### Składniki:

ziarno ciecierzycy - 3/4 szklanka

papryka słodka - 1 łyżeczka

cukinia średnia - 3 szt.

kurkuma - 1 łyżeczka

jajka - 4 szt.

curry - 1 łyżeczka

natka pietruszki pokrojona - 4 łyżka

pieprz - 1/3 łyżeczka

sól - 1 łyżka

olej - 4 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ciecierzycę namoczyć na kilka godzin lub na całą noc. Ugotować do miękkości, ostudzić, odlać nadmiar wody. Zblendować.

**KROK 2:** Świeże cukinie umyć i zetrzeć na tarce jarzynowej. Dodać sól, wymieszać i odstawić na 20 minut.

**KROK 3:** Cukinię dobrze odcisnąć z płynu, dodać do zblendowanej ciecierzycy. Dodać pozostałe składniki.

**KROK 4:** Wymieszać wszystkie składniki. Przełożyć do formy.

**KROK 5:** Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 80 minut.