Pasztet z jajkiem

Jadowita

Polecane na: **przystawki i przekąski, zapiekanki**

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- Ciecierzyca ugotowana - 2 szklanka
- Biała fasola w puszce - 1 opakowanie
- Cebula średniej wielkości - 2 szt.
- Olej do smażenia - 3 łyżka
- Papryka słodka mielona wędzona - 1 łyżeczka
- Tymianek suszony - 1 łyżeczka
- Seler naciowy - łodygi - 2 szt.
- Kolendra ziarno mielone - 1 łyżeczka
- Olej roślinny (do masy) - 1/3 szklanka
- Jajko ugotowane na twardo - 4 szt.
- Płatki owsiane zmielone na mąkę - 1/2 szklanka
- Sól morska / pieprz czarny mielony - - do smaku
- Musztarda francuska (z całymi ziarnami gorczycy) - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę rozdrobnić w malakserze. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Seler naciowy umyć i pokroić na niewielkie kawałeczki.

KROK 2: Cebulę wraz z selerem naciowym usmażyć na oleju z odrobiną soli i tymiankiem aż cebula się zeszkli, a seler będzie miękki.

KROK 3: Pod koniec smażenia dodać paprykę wędzoną i jeszcze chwilę razem smażyć, mieszając.

KROK 4: Fasolę wyłożyć na sitko, przelać wodą i odsączyć. Zmiksować razem z usmażoną cebulą i selerem.

KROK 5: Do miski włożyć ciecierzycę, zmiksowaną fasolę. Dodać kolendrę, doprawić solą oraz pieprzem. Dodać olej i zmielone płatki owsiane. Całość dokładnie wymieszać.

KROK 6: Blaszkę keksową o wymiarach 30x13 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

KROK 7: Wyłożyć część masy na spód blaszki. Ułożyć po środku w rzędzie jajka ugotowane na twardo. Wyłożyć na jajka resztę masy. Wygładzić wierzch.

KROK 8: Wierzch pasztetu równomiernie posmarować musztardą francuską.

KROK 9: Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w 180 stopniach przez około 50-60 minut.