





Wielkanocny pasztet z indyka i kaszy jaglanej z pistacjami

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone z indyka - 500 g

kasza jaglana - 100 g

jajko - 1 szt.

pistacje bez łupin - 30 g

oliwa z oliwek - 1 łyżka

sos sojowy - 1 łyżka

majeranek - 1 łyżeczka

tymianek - 1 łyżeczka

sól - do smaku

czarny pieprz - do smaku

odrobina tłuszczu do wysmarowania formy (np. oleju kokosowego) - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę jaglaną gotujemy w wodzie lub bulionie warzywnym i odstawiamy do wystudzenia. Można to zrobić dzień wcześniej. Pistacje, obrane wcześniej z łupin, drobno siekamy.

KROK 2: Zimną kaszę jaglaną blendujemy. Dodajemy mięso mielone z indyka, oliwę z oliwek, sos sojowy, przyprawy oraz jajko. Dokładnie wyrabiamy, aby powstała jednolita masa. Formę, najlepiej keksówkę, smarujemy tłuszczem i przekładamy do niej mięso. Na wierzchu układamy pistacje, lekko je wklepując.

KROK 3: Pasztet wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 200 stopni i pieczemy 1,5 godziny. Studzimy, chowamy do lodówki na noc i wcinamy w Niedzielę Wielkanocną.