





Pasztet delikatny ze składników rosolu z pieczarkami

 Mariola

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mięso z rosolu obrane z kości -
warzywa z rosolu (marchew,
pietruszką, seler, por) - -
pieczarki świeże - 250 g
cebula - 1 szt.
olej do gotowania i smażenia - -
trochę
przyprawy: -

majeranek -
papryka słodka - - do smaku
papryka ostra - do smaku
pieprz - - do smaku
sos sojowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę kroimy w kosteczkę. Pieczarki obieramy i kroimy na mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulkę i dusimy, po chwili wrzucamy pieczarki, solimy i pieprzymy. Dusimy do odparowania wody, która wydostała się z pieczarek.

KROK 2: Mielimy mięso na przemian z warzywami i pieczarkami.

KROK 3: Zmieloną masę doprawiamy przyprawami, sosem sojowym i olejem ze smażenia pieczarek. Mieszamy wszystko razem i przekładamy do naczynia wyłożonego papierem do pieczenia. Pieczemy ok. 45 minut.

Możemy jeść na ciepło jak i na zimno z musztardą, ketchupem, musztardą. Wyśmienite z surowymi warzywami: pomidorem, papryką, sałatą itp.