




Pasztet pieczarkowy

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

pieczarki brązowe (ewentualnie białe) - 300 g
cebula - 200 g
jaja - 3 szt.
masło klarowane lub olej do smażenia - 2 łyżka
bułka tarta - 3/4 szklanka

sól - 1 łyżeczka
pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka
gałka muszkatołowa - - szczypta
koperek świeży posiekany - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę rozdrobnić za pomocą malaksera (blendera) lub drobno posiekać. Przełożyć na dużą patelnię lub do garnka z grubym dnem, dodać masło klarowane i rozgrzać, często mieszając. Dodać pieczarki pokrojone w cienkie półplasterki. Dusić razem około 10 minut (do odparowanie wody). W misce roztrzepać jajka, dodać bułkę tartą, uduszone pieczarki z cebulą (przestudzone), sól, pieprz, gałkę i koperek. Wymieszać, a następnie powstałą masę przełożyć do małej formy keksowej, wygładzić górę za pomocą wilgotnej łyżki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C, piec 20 minut. Przed podaniem odstawić na 2-3 godziny do całkowitego ostudzenia. Podawać jako dodatek do domowego pieczywa np. konfiturą z żurawiny.