Pasztet pomidorowy (wegański, bezglutenowy)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Ryż brązowy - 1 1/2 szklanka
- Marchew - 1 szt.
- Przecier pomidorowy - 7 łyżka
- Woda - 250 ml
- Czosnek - 3 ząbek
- Sól kamienna - 1 1/2 łyżeczka
- Papryka wędzona - 1 łyżeczka
- Czarny pieprz - 1/2 łyżeczka
- Czarnuszka - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż moczymy przez kilka godzin lub całą noc. Następnie odcedzamy i kilkakrotnie przepłukujemy wodą. Umieszczamy wraz z marchwią (startą na grubych oczkach), wodą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, przecierem i przyprawami w kielichu blendera.

KROK 2: Blendujemy na gładką masę, którą następnie wylewamy do naczynia ceramicznego lub szklanego żaroodpornego. Pieczemy 35 - 40 minut w 200 stopniach. Kroimy jeszcze ciepły (nie gorący) lub całkiem wystudzony.