Pasztet strączkowy z dynią (wegański, bezglutenowy)

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 8 porcji

Składniki:

- Ugotowana ciecierzyca - 2 szklanki
- Ugotowana soczewica (brązowa lub zielona) - 1 szklanka
- Puree z dyni (zblendowana ugotowana lub upieczona dynia) - 1 szklanka
- Słonecznik łuskany - 1 szklanka
- Cebula - 1 sztuka
- Czosnek - 5 ząbków
- Przecier pomidorowy EKO - 70 gram
- Sól himalajska lub kamienna - 2 łyżeczki
- Suszona kolendra - 2 łyżeczki
- Pieprz ziołowy - 2 łyżeczki
- Suszony koperek - 1 łyżeczka
- Suszona natka pietruszki - 1 łyżeczka
- Słodka papryka w proszku - 1 łyżeczka
- Dekoracja: dynia - 2 plastry
- Ziarna sezamu - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słonecznik mielimy / blendujemy na pył. Cebulę kroimy i szklimy na patelni. Czosnek przeciskamy przez praskę. Wszystkie składniki na pasztet (z wyjątkiem plastrów dynii i ziaren sezamu) umieszczamy w robocie kuchennym lub blenderze i miksujemy do uzyskania w miarę gładkiej masy.

KROK 2: Formę do pieczenia smarujemy olejem lub wykładamy papierem do pieczenia. Umieszczamy w niej masę na pasztet. Na wierzch nakładamy 2 kawałki dyni i posypujemy sezamem w ramach dekoracji.

KROK 3: Pieczemy 45 minut w temperaturze 200 stopni. Kroimy po wystudzeniu. Smacznego!