Pasztet warzywny z grzybami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

80 min

12 porcji

Składniki:

- marchew - 2
- seler - 1 pęk
- pietruszka - 2 szt.
- zielona soczewica - 1/2 szklanka
- batat - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz i sól - do smaku
- kmin - 1/2 łyżeczka
- kolendra - 1/2 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- grzyby podgrzybki świeże lub suszone - 6 szt.
- mielone siemię lniane - 1 łyżka
- olej - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Przyjemnie grzybowy w smaku. Kremowa konsystencja.
Polecam na Święta Bożego Narodzenia lub Wielkanoc.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Forma keksówka 10x20 cm
Grzyby: suszone - umyć, namoczyć i ugotować 40 minut do miękkości; świeże lub mrożone grzybki - udusić na niewielkiej ilości oleju.

KROK 2: Ugotować soczewicę bez soli (1:2) ok 30 min. Odcedzić

KROK 3: Warzywa obrać pociąć w dużą kostkę. Rozgrzać łyżkę oleju, wrzucić warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i dusić do miękkości ok 20 minut.
Kiedy warzywa będą miękkie (wyciągnąć ziele i liść) przełożyć do malaksera. Dodać soczewicę,

grzyby, czosnek, siemię lniane i resztę przypraw. Zmielić na jednolitą masę.

KROK 4: Papier wysmarować niewielką ilością oleju. Przełożyć do formy wyłożonej papierem. Piec w 180 stopniach 40-45 minut. Wystudzić.