Pasztet z cukinii i kaszy jaglanej

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

100 min

1 porcja

Składniki:

- cukinia młoda mała (około 700 g) - 2-3 szt.
- kasza jaglana (surowa) - 1/2 szklanka
- czosnek - 2 ząbek
- cebula mała - 3 szt.
- marchewka (mała) - 2-3 szt.
- natka pietruszki posiekana - 2-3 łyżka
- lubczyk listki posiekane - 1 łyżka
- kozieradka mielona - 1 łyżeczka
- jaja - 2 szt.
- pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka
- sól - 1-2 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- curry - 3/4 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- cheddar (starty na drobno) - 50-80 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinie rozdrobnić w malakserze lub zetrzeć na tarce jarzynowej, przełożyć na sito, posolić 1 łyżeczką soli i odstawić na około 20-30 minut aż cukinia puści soki. Natkę pietruszki i lubczyk drobno posiekać, a czosnek przecisnąć przez praskę. Cebulę drobno posiekać, marchewkę zetrzeć na drobnej tarce. Kaszę jaglaną przepłukać na sicie, przelać wrzątkiem. W garnku zagotować 1 szklankę wody, jak się zagotuje wrzucić kaszę jaglaną, gotować 15 minut.

KROK 2: Jak cukinia puści sok, odcisnąć ją i przełożyć do misy robota.
Do cukinii dodać ugotowaną kaszę jaglaną (przestudzoną), jaja, marchewkę, cebulę, czosnek, natkę, lubczyk, oliwę, 1/2-1 łyżeczki soli, kozieradkę, pieprz, paprykę, curry. Wszystko razem wymieszać. Dodać drobno starty ser cheddar i jeszcze raz przemieszać.

KROK 3: Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Formę keksową (jeżeli chcemy uzyskać cienki pasztet możemy część odłożyć do mini formy wyłożyć papierem do pieczenia. Masę przełożyć do przygotowanej formy, wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika.

KROK 4: Piec 75-80 minut. Wyjąć i odstawić na kratce do ostygnięcia.

KROK 5: Pasztet podać na zimno do kanapek lub odsmażony na ciepło z sosem czosnkowym na obiad lub kolację.