Pasztet z selera z grzybami leśnymi i mąką z lnu

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- duży seler korzeniowy - 1 szt.
- suszone grzyby 40 gram - 1 opakowanie
- liść laurowy - 1 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- jaja - 3 szt.
- mąka z lnu - 1 szklanka
- pestki słonecznika - 1 garść
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- pieprz - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Pysznie smakuje z kiszonym ogórkiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokrój w kostkę, zeszklij na oleju, wystudź. Selera ugotuj do miękkości w osolonej wodzie z liściem laurowym i zielem. Namocz grzyby i obgotuj. Kiedy seler wystygnie obierz ze skórki, potnij na mniejsze części i przepuść przez maszynkę wraz z grzybami (ja użyłam rozdrabniacza). Od żółtek oddziel białka i ubij je na sztywno. Żółtka dodaj do masy selerowo- grzybowej i wymieszaj. Dopraw pieprzem i ewentualnie solą, wmieszaj mąkę z lnu. Na koniec dodaj ubite białka i delikatnie przemieszaj. Wlej do wysmarowanej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz ok 55 minut. Posyp pestkami słonecznika.