Pasztet z soczewicy z wędzoną śliwką

martines

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

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

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

Soczewica - 200 g
Cebula - 150 g
Czosnek - 3 ząbek
Len mielony - 1 łyżka
Woda - 50 ml
Sos sojowy - 30 ml
Dowolna mąka - 40 g
Śliwki wędzone - 100 g
Ulubione przyprawy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę płuczemy zimną wodą na sitku. W garnku zagotowujemy ok. 2-3szkl. wody i wsypujemy soczewicę. Gotujemy do miękkości, następnie studzimy.

KROK 2: Cebulę kroimy w drobną kostkę, czosnek również, na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy cebulę przez ok. 2 minuty, następnie dodajemy także czosnek i smażymy do miekkości.

KROK 3: Dodajemy podsmażoną cebulę i czosnek do soczewicy, następnie dodajemy także len wymieszany z wodą oraz sos sojowy i blendujemy. Możecie zblendować masę na gładko, jednak bardziej polecam zmiksować ją tylko w pewnej części, tak aby były w niej wyczuwalne kawałki soczewicy/cebuli - konsystencja jest o wiele ciekawsza, jednak jeśli wolicie gładkie pasztety, zmiksujcie go dokładnie.

KROK 4: Na koniec dodajemy mąkę oraz przyprawy i mieszamy dokładnie. Połowę masy wykładamy do keksówki, na wierzch układamy posiekane śliwki i przykrywamy pozostałą masą.

KROK 5: Wkładamy pasztet do piekarnika rozgrzanego do 180*C i pieczemy ok. 40-45 minut. Studzimy na kratce. Smacznego! :)