Pasztet z warzyw z rosołu

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- włoszczyzna (marchew, pietruszka, seler, por, kapusta, cebula) - z rosołu -
- suchy ryż - 1 szklanka
- sucha brązowa soczewica - 1 szklanka
- mielone migdały - 1/3 szklanka
- zmielone płatki owsiane - 1/2 szklanka
- suszonych grzybów, ugotowanych w zupie lub moczonych przez noc w wodzie - kilka
- olej - 1/3 szklanka
- sos sojowy - 2 łyżka
- posiekana natka pietruszki - garść
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- papryka wędzona - 1/2 łyżeczka
- kurkuma - 1/2 łyżeczka
- rozmaryn - 1/2 łyżeczka
- suszony czosnek - 1/2 łyżeczka
- imbir - szczypta
- gałka muszkatołowa - szczypta
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ostudzone warzywa pokrój na mniejsze kawałki i wrzuć do dużej miski.

KROK 2: Soczewicę i ryż ugotuj w osobnych garnkach. Dodaj do warzyw wraz z olejem. Zblenduj ręcznym blenderem na gładką masę. Jeśli posiadasz malakser, na pewno pójdzie Ci szybciej.

KROK 3: Dodaj płatki owsiane i migdały. Utwardzą i zbiją masę, dzięki czemu pasztet będzie się lepiej kroił. Dodaj grzyby, natkę pietruszki, sos sojowy i przyprawy. Ponownie zmiksuj.

KROK 4: Formę wyłóż papierem do pieczenia, przełóż do niej pasztetową masę i piecz w temperaturze 180 stopni przez około godzinę. Po tym czasie wyłącz piekarnik i pozostaw uchylone drzwiczki piekarnika, aby pasztet powoli obniżał swoją temperaturę. Po wyjęciu, pasztet musi całkowicie wystygnąć, abyś mógł zacząć go kroić. Smacznego!