




Pasztet z zielonego grochu łuskanego i pestek dyni

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

groch zielony łuskany - 1 szklanka	sól - do smaku
pestki dyni - 3/4 szklanka	korzeń pietruszki - 1 szt.
cząber, kmin, kolendra, majeranek po jednej - łyżeczka	seler mały - 1 szt.
białka - 3 szt.	liść laurowy - 2 szt.
pieprz - do smaku	ziele angielskie - 3 szt.
olej - 50 ml	

Dodatkowe info:

W wersji dla wegan można użyć odpowiednie produkty zastępujące jajka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groch i pestki dyni namaczany na całą noc. Groch gotujemy z ziele angielskim i liściem laurowym do miękkości ok 40 minut. Odcedzamy. W drugim garnku gotujemy pietruszkę i seler. Ugotowany groch i obrane warzywa przekładamy do malaksera, dodajemy przyprawy, odcedzone pestki dyni. Całość mielimy. W misce ubijamy białka na sztywno. Do białek przekładamy masę z grochem i wlewamy olej. Pieczemy w wysmarowanej formie w 180 stopniach przez 50 minut.