Pasztet z żółciaka siarkowego z warzywami

H A B I B I

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

10 porcji

Składniki:

- Żółciak siarkowy (grzyb nadrzewny) - 750 g
- Papryka czerwona - 1 szt.
- Jajka - 2-3 szt.
- Szczypiorek - pęk
- Zielone szparagi - kilka
- Koperek - pęk
- Pesto z czosnku niedźwiedziego - do smaku
- Pasta lubczykowa - do smaku
- Masło - 3 litr
- Bułka tarta - trochę
- Sól, pieprz, kminek mielony - do smaku

Dodatkowe info:

Waga żółciaka podana po zmieleniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić (czasem przydaje się szczoteczka), umyć i obgotować w osolonej wodzie. Odcedzić, ostudzić i zmielić jak mięso.

KROK 2: Do masy grzybowej dodać posiekaną zieleninkę, paprykę pokrojoną w kostkę, pesto czosnkowe, pastę lubczykową (można je zastąpić świeżymi składnikami), jajka, szparagi pokrojone w krążki i miękkie lub stopione masło.

KROK 3: Masę przyprawić do smaku i tyle bułki tartej, aby masa nie była zbyt luźna.

KROK 4: Długą foremkę keksową wyłożyć papierem do pieczenia. Wypełnić masą grzybową, wyrównać powierzchnię i posypać bułką tartą.

KROK 5: Nagrzać piekarnik do 220-230° z termoobiegiem i wstawić keksówkę na 60 minut.
Jeśli za bardzo się rumieni można zmniejszyć temperaturę o 10-20° lub nakryć arkusze m folii

aluminiowej.
Po upieczeniu od razu wyjąć pasztet z foremki, ustawić na kratce, odcinać brzegi papieru, żeby swobodnie odparował. Pozostawić do ostygnięcia.