Pasztet ziemniaczano-ryżowy

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

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

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

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Ryż brązowy - 3/4 szklanka
- Woda - 250 ml
- Ziemniaki - 2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Sól - 1 łyżeczka
- Tymianek lub rozmaryn lub gotowa mieszanka przypraw do ziemniaków - 1 łyżeczka
- Pieprz - 1/4 łyżeczka
- Czosnek - 3 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż moczymy przez minimum 2 h. Następnie odlewy wodę, przepłukujemy świeża wodą i umieszczamy w kielichu blendera.

KROK 2: Cebulę kroimy w plastry, a następnie podsmażyamy do zarumienienia. Dodajemy do ryżu.

KROK 3: Ziemniaki ścieramy na tarce o grubych oczkach (możemy zostawić 1/4 ziemniaka i pokroić w plastry, by udekorować wierzch pasztetu). Umieszczamy w blenderze.

KROK 4: Do powyższych składników dodajemy wodę, czosnek i przyprawy. Blendujemy na wysokich obrotach do uzyskania gładkiej masy.

KROK 5: Wlewamy do naczynia szklanego, ceramicznego lub innego do pieczenia.

Pieczemy 50 minut w temperaturze 200 stopni (termoobieg).