





## Świąteczny pasztet z łososia

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

### Składniki:

łosoś świeży filet - 500 g

jajka - 2 szt.

cebula duża - 1 szt.

czerstwa bułka - 1 szt.

zielony pieprz marynowany - 1 łyżeczka

sól - - do smaku

papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

bułka tarta i masło do wysmarowania foremki - - trochę

Dodatki: -

jarmuż - 300 g

oliwa - 2-3 łyżka

owoc granatu - - ząbek

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Bułkę namoczyć i wycisnąć. Łososia i cebulę pokroić w grubą kostkę, dodać sól, namoczoną miękką i odcisniętą bułkę i jajka. Zmiksować pulsacyjnie w malakserze. Na koniec dodać marynowany zielony pieprz i wymieszać już łyżką, aby ostrza nie zmieliły pieprzu. Piec w kąpielii wodnej w 180° C przez 60 minut. Wyjąć i ostudzić. Posypać mieloną papryką. Jarmuż blanszować 2-3 minuty we wrzącej i osolonej wodzie. Odcedzić i wymieszać z oliwą. Ułożyć na półmisku i posypać owocami granatu.