

PASZTET Z SOCZEWICY Z JAJKIEM



Składniki

260 g - soczewica
konserwowa czerwona
180 g - marchewka
70 g - por
100 g - cebula
15 g - czosnek
5 szt. - jajka
2 łyżeczka - kolendra
2 łyżeczka - curry
1 łyżeczka - kumin
rzymski
2,5 łyżeczka - ostra
papryka
0,5 łyżeczka - imbir
2 szt. - goździki
0,25 łyżeczka - gałka
muszkatołowa
1 łyżeczka - sól
0,5 łyżeczka - pieprz
1 łyżka - olej kokosowy
6 łyżka - oliwa z oliwek
4 szt. - liść laurowy

Opis wykonania

Wyjątkowo, pyszny, pikantny i soczysty pasztet wegetariański. Podczas jego przygotowywania unosi się piękny zapach w całym domu.

Ugotowane warzywa (marchewkę i por) przekładamy do blendera. W międzyczasie posiekaną cebulę podsmażamy na 5 łyżkach rozgrzanej oliwy. Gdy cebula się zarumieni dodajemy wyciśnięty przez praskę czosnek. Przekładamy na patelnię zmiksowane warzywa i mieszamy. Soczewicę odcedzamy z wody, płuczemy pod bieżącą wodą i dodajemy na patelnię wraz z przyprawami roztartymi w młynku. Pozostawiamy mieszankę na ogniu na kilka minut cały czas mieszając. Gotujemy dwa jajka na twardo. Masę na pasztet przekładamy do miseczki. Dodajemy do niej kolejno pozostałe (3) surowe jajka cały czas mieszając. Przekładamy masę do keksówki wysmarowanej oliwą. Nakładamy jedną warstwę, następnie układamy dwa ugotowane na twardo jajka i przykrywamy ją pozostałą masą. Górę pasztetu możemy ozdobić liśćmi laurowymi. Wsadzamy pasztet do pieca nagrzanego do 190 stopni na 50 minut. Na ostatnie 5 minut włączamy termoobieg, aby nasz pasztet ładnie się zarumienił. Wyciągamy pasztet i pozostawiamy do ostygnięcia. Pasztet kroimy na plastry i podajemy go z ciemnym pieczywem. SMACZNEGO!