

Pasztet jajeczny



Składniki

10 jajek
2 cebule
3 łyżki oleju
3/4 szklanki otrębów
owsianych mielonych
5 dkg śmietana
2 żółtka
2 białka
2 łyżki koperku
2 łyżki natki pietruszki
5 łyżek zielonego groszku
1/2 szklanki mini
marchewek
4 łyżki startego żółtego
sera
1 masło klarowane
1 łyżka masła
klarowanego

Opis wykonania

Pasztet podawaj na gorąco lub na zimno, z różnymi sosami: tatarskim, chrzanowym, cebulowym, tuńczykowym lub wiosennym.

Opis przygotowania:

Jajka ugotuj na twardo.

Cebulę obierz, posiekaj i włóż do miski. Posyp ją szczyptą cukru, wymieszaj i odstaw na 15 minut. Następnie zeszklij ją na patelni, na oleju.

Ugotowane na twardo jajka obierz i pokrój w średnią kostkę.

Do miski włóż pokrojone jajka, otręby, cebulę, śmietanę, pietruszkę, koperek, groszek zielony i delikatnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem, ewentualnie przyprawą do jajek.

Kiedy masa jajeczna jest doprawiona, dodaj surowe żółtka i wymieszaj.

W drugiej misce ubij białka na sztywno z dodatkiem soli. Połącz je z masą jajeczną.

Do silikonowej foremki włóż połowę masy i ułóż na niej mini marchewki. Przykryj je pozostałą masą jajeczną i wyrównaj brzegi.

Wierzch posyp startym serem i skrop stopionym masłem.

Pasztet jajeczny wstaw do piekarnika nagrzanego 180 stopni na około 30-40 minut.