

Pasztet z soczewicy z nutą indyjską



Składniki

1 szklanka - czerwona soczewica
1 szt. - duża cebula
2 szt. - marchewka
2 szt. - jajko
czosnek (ząbek)
2 łyżeczka - kolendra
1 łyżeczka - curry
1 łyżeczka - kumin
1 łyżeczka - wędzona papryka słodka
1 szczypta - chili
1 szczypta - gałka muszkatołowa
5 łyżka - olej
1 łyżka - masło
2 łyżka - bułka tarta

Opis wykonania

Do pasztetu dodałam marchew i cebulę, dużo przypraw, dzięki czemu smakował wyśmienicie.

Moje odkrycie i mój faworyt wśród bezmięśnych pasztetów.

Soczewicę opłukać na sicie. Zagotować 2 szklanki wody, wsypać soczewicę, gotować 10 minut (powinna być miękka i wchłonąć wodę), ostudzić. Cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek posiekać, marchew zetrzeć na dużych oczkach. Cebulę i czosnek zeszklić na oleju, dodać marchew, podlać odrobiną wody, dusić pod przykryciem ok 5 minut, aż warzywa będą miękkie.

Kolendrę utłuc w moździerzu, wymieszać z pozostałymi przyprawami i solą.

Soczewicę, marchew z cebulą, jajka, przyprawy wymieszać na jednolitą masę.

Keksówkę (25-30cm) posmarować masłem, wysypać bułką tartą (albo wyłożyć papierem). Masę przełożyć do keksówki, wyrównać wierzch mokra łyżką, udekorować siemieniem lnianym, liśćmi laurowymi. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 50 minut w temp. 180stC. Upieczony pasztet ostudzić, wyjąć z foremki, przechowywać w lodówce.

Nadaje się zarówno do krojenia w grubsze plastry, jak i smarowania.

Smacznego!