

Pasztet z cukini



Składniki

3 szklanka - cukinia starta
1 1/2 szklanka - bułka
tarta
1/4 szklanka - kasza
manna
1 szt. - cebula duża
1 szt. - marchew duża
20 dkg - ser żółty
4 szt. - jajka
1/4 szklanka - olej
2 łyżka - natka pietruszki
1 1/2 łyżeczka - sól
1 1/2 łyżeczka - pieprz
1 łyżeczka - czubryca
zielona

Opis wykonania

Pasztet z cukinii, kto nie wie nie domyśli się, że nie ma w nim mięsa.

Cukinię obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach i odciskamy nadmiar soku.

Dodajemy startą na tarce cebulę (na najdrobniejszych oczkach tarki), marchew (na grubych oczkach tarki), olej, bułkę tartą, kaszkę, żółtka sól, pieprz, posiekaną natkę pietruszki i starty żółty ser. Wszystko mieszamy. Na koniec dodajemy ubite białka.

Podłużną blaszkę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą. Ciasto wylewamy do blaszki. Pieczmy około 60 minut w 200 stopniach.