



Pasztet z czerwonej fasoli z pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wegetariański pasztet z dodatkiem fasoli i pieczarek. Prosty i smaczny.

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Pokrojoną w kostkę cebulę smażymy na oleju, a gdy się zeszkli dodajemy pokrojone w części pieczarki. Odstawiamy z ognia i studzimy. Ziemniaki gotujemy z odrobiną soli.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180°C. Fasolę z puszki, ugotowane ziemniaki, cebulkę z pieczarkami i tłuszczem miksujemy na jednolitą masę, dodając do niej śmietankę łaciatą. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i jeszcze raz miksujemy wszystko razem.

Krok 3

Pasztet przekładamy do żaroodpornego naczynia wysmarowanego tłuszczem. Pieczemy przez 35-40 minut.

Krok 4

Pasztet zostawiamy do wystudzenia.

Dodatkowo

Możemy na kanapkach udekorować go ziarenkami gorczycy i koperkiem.

Składniki:

300 g czerwonej fasoli

300 g pieczarek

1-2 ugotowane ziemniaki

2 cebule

150 ml śmietanki łaciatej 30%

Pieprz

Sól

Olej do smażenia

Dodatkowo:

Ziarenka gorczycy do dekoracji

Gałązki koperku do dekoracji