



Paszтет z fasoli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę pokrój w kostkę, a czosnek przeciśnij przez praskę. Wszystkopaśmaż na patelni na rozgrzanym oleju. Gdy cebula się zeszkli, dodaj gruszkę startą na tarce o grubych oczkach, sos sojowy, sól i pieprz. Dodaj odcedzoną fasolę i smaź ok. 5 minut, by smaki się połączyły. Pod koniec smażenia dopraw całość majerankiem.

Krok 2

Paśmażone warzywa przełóż do naczynia robota. Dodaj mąkę ziemniaczaną i zmiksuj całość na gładką, jednolitą masę. Dodaj żurawinę, a potem wymieszaj. Przelej masę do wąskiej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzchu ułóż orzechy włoskie.

Krok 3

Paszтет piecz ok. 40-45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C. Upieczony odstaw do ostygnięcia, a następnie wyjmij z formy i przełóż na płaski talerz. Na wierzchu ułóż gałązki oregano. Smacznego!

Składniki:

- 3 puszki białej fasoli
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 gruszka
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 1/4 szklanki oleju z pestek winogron
- 1 łyżka sosu sojowego
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 garście suszonej żurawiny
- 1 garść orzechów włoskich
- kilka gałązek świeżego oregano
- sól
- pieprz