



Pasztet pieczarkowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę i czosnek drobno posiekaj. Pieczarki pokrój w kostkę.

Krok 2

Na mocno rozgrzaną patelnię wlej oliwę i wrzuc na nią połowę pieczarek. Po chwili dorzuc resztę pieczarek. Chwilkę podsmażaj, a następnie wrzuc cebulę oraz czosnek. Przypraw lubczykiem. Żeby pieczarki nie ściemniały dodaj startą skórkę z pomarańczy oraz skrop sokiem z pomarańczy (pomarańczę należy wcześniej wyparzyć wrzątkiem by nie uwolniła goryczki). Całość dopraw solą i pieprzem do smaku.

Krok 3

Całą gałkę muszkatołową zetrzyj na tarce o drobnych oczkach i wsyp do pieczarek. Dokładnie wymieszaj. Wszystko wrzuc do blendera, dodaj Dip śmietanowy i zmiksuj na gładką masę. Tak powstałą masę wlej do małych foremek.

Krok 4

W rondelku powoli roztop masło Łaciate, a następnie wlej je na wierzch masy. Udekoruj gałązkami rozmarynu i włóż do lodówki na minimum 20 minut.

Krok 5

Chleb pokrój na kromki. Wyciągnij pasztet z lodówki i posmaruj nim kanapki. Ogóreczki konserwowe pokrój na plasterki i ułóż na wierzchu. Smacznego!

Składniki:

- 500 g brązowych pieczarek
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 pomarańcza
- ½ łyżeczki lubczyku
- 2 łyżki oliwy
- ⅓ łyżeczki gałki muszkatołowej
- 10 sztuk ogóreczków konserwowych
- 1 Dip śmietanowy z czosnkiem i ziołami typu Crème Fraiche Mlekpól
- ½ kostki masła Łaciate
- 4 gałązki rozmarynu
- sól
- pieprz

Dodakowo:

chleb