

Fantastyczny pasztet z białej fasoli



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **364** Ocena: **4563**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki białej fasoli, namoczonej przez noc w zimnej wodzie
- 2 duże cebule, pokrojone w pióra
- 1 duże jabłko, obrane i pokrojone w kostkę
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżka tymianku
- spora szczypta startej gałki muskatołowej
- 2 ząbki czosnku, zmiżdżone
- 1 łyżeczka musztardy (użyłam stołowej, bo jest niezbyt ostra)
- 100 ml oleju + sporo do smażenia
- 5 czubatych łyżek mąki owsianej lub zmielonych płatków owsianych
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Fasolę odcedź i ugotuj ściśle według wskazań opisanych na blogu. Taki sposób gotowania gwarantuje, że gotowy pasztet nikomu nie zaszkodzi, nie spowoduje wzdęć czy innych dolegliwości gastrycznych.



- 2 Na patelni, na minimalnym ogniu i sporej ilości oleju podduś cebulę oraz jabłko, powinny lekko

się rozpadać. Pod koniec dodaj majeranek i tymianek, wymieszaj.



- 3 Ugotowaną fasolę przestudź i połącz z podduszonymi cebulami, jabłkami oraz resztą składników. Przepuść przez maszynkę do mielenia lub zmiksuj blenderem. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Nie zapomnij dodać przepisanej porcji oleju, wówczas pasztet nie będzie suchy.



- 4 Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Keksówkę (o wymiarach 23,5×13,5×7 cm) wysmaruj olejem, przełóż masę fasolową i piecz przez około 40 minut. W razie potrzeby w połowie pieczenia możesz przykryć wierzch pasztetu folią aluminiową – dzięki temu nie będzie zbyt spieczony i nie będzie się kruszył, ale tu dużo zależy od piekarnika. Ja swojego pasztetu nie musiałam przykrywać.



- 5 Wyjmij na blat, zostaw do całkowitego wystudzenia i dopiero wtedy wolno wyjąć pasztet z formy i kroić. Przechowuj w lodówce.



- 6 Pasztet z białej fasoli możesz podać z dowolnym sosem (np. musztardą, majonezem, tatarskim, cumberland), ćwikłą z chrzanem, święteczną czerwoną kapustą. Albo z kiszoną czerwoną cebulą. Do naszego pasztetu bardzo dobrze pasował prosciutki sos, który smakował wszystkim, a opisuję go poniżej.



- 7 200 g dżemu z borówki brusznicy lub żurawiny (takiego do mięs i serów)
pół słoika majonezu (około 150 ml)
łyżka przyprawy curry
Wszystkie składniki wystarczy wymieszać w miseczce i podawać na stół. W razie konieczności można odrobinę przyprawić solą.



Twoje notatki do przepisu: