

Pasztet z ciecierzycy



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **4071**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciecierzycyca 30 dag
- marchew 50 dag
- jajka 2 sztuki
- czosnek 3 ząbki
- masło 1 łyżka
- żółty ser 25 dag
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ciecierzycę ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem połowy łyżki masła. Odcedzić i wystudzić. Marchew również ugotować w osolonej wodzie. Obrać i wystudzić.



- 2 Ciecierzycę i marchew zmixować blenderem.



- ③ Dodać jajka, połowę startego na cienkie oczka sera żółtego, czosnek przeciśnięty przez praskę i przyprawy oraz pół łyżki masła. Dokładnie zmiksować. Przełożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem.



- ④ Na wierzch posypać resztę sera.



- ⑤ Piec około 20 minut w 170 st.



Twoje notatki do przepisu:

