

# Pasztet z czerwonej soczewicy



Autor: **kasia882**

Przepisów: **219** Ocena: **2663**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1,5 szklanki czerwonej soczewicy
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża cebula
- 1 duża marchew
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 jaja
- 1/4 szklanki bułki tartej
- 2 kulki ziela angielskiego
- 1 liść laurowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę należy namoczyć w wodzie przez ok 2 godziny.

Warzywa obrać, włożyć do garnka wraz z przyprawami. Gdy lekko zmiękną dodać soczewicę. Całość posolić i ugotować do miękkości. Wystudzić.



- 2 Całość zmielić w maszynce do mielenia mięsa. Dodać jaja, oliwę z oliwek, koncentrat pomidorowy i bułkę tartą. Całość dokładnie wymieszać na jednolitą masę. Doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do foremki keksowej. Piec ok 40 minut w 180st C.



Twoje notatki do przepisu:

