

# Pasztet z selera

Autor: **ErJot**Przepisów: **650** Ocena: **5627**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- seler 80 dag
- cebula 1 szt duża
- czosnek 4 zębki
- masło 2 łyżki
- bulion warzywny 1 szklanka
- jajka 3 szt
- bułka tarta 0,75 szklanki
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- papryka ostra mielona do smaku
- tłuszcz do formy
- bułka tarta do formy

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrany seler /80 dag/ ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach. Cebulę obieramy i ścieramy na tarce jarzynowej o małych oczkach. W rondelku rozgrzewamy masło, wrzucamy warzywa, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i przez 2-3 min. podsmażamy. Następnie wlewamy bulion, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i gotujemy /często mieszając/ na małym ogniu ok. 45 min. Odstawiamy do wystudzenia.



- 2 Do wystudzonej masy dodajemy bułkę tartą, mieloną ostrą paprykę i wbijamy jajka. Masę

dokładnie mieszamy.



- 3 Keksówkę / o długości ok. 20 cm/ natłuszczamy i oprószamy bułką tartą. Do tak przygotowanej formy przekładamy masę selerową i wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C.



- 4 Pieczemy przez 20 min. w temp. 190 stopni C a następnie zmniejszamy temp. do 180 stopni i pieczemy jeszcze 40-45 min.



Twoje notatki do przepisu: