

# Pasztet z soczewicy



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2595** Ocena: **20387**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Soczewica czerwona 1 szklanka
- Marchewka 2 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Pietruszka 1 szt.
- Seler 1 szt.
- Czosnek 5 ząbków
- Jajko 1 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Papryka słodka wędzona mielona 2 łyżeczki
- Papryka ostra mielona 1 łyżeczki
- Tłuszcz do formy
- Bułka tarta do formy
- Pestki dyni 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Soczewice zalać 2 szklankami wody i ugotować do miękkości z dodatkiem soli. W międzyczasie zetrzeć warzywa razem z cebulą i czosnkiem. Wszystko przysmażyć na tłuszczu do miękkości. (w razie potrzeby podlać odrobiną wody) Soczewice wymieszać z przysmażonymi warzywami, przyprawić do smaku, wbić jajko, gdy masa będzie za rzadka dodać bułki tartej. Formę posmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, wyłożyć masę na pasztet, posypać ziarnami dyni. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec przez 35-40 minut.



Twoje notatki do przepisu:

