

Jesienny pasztet

SKŁADNIKI:

- 300g dyni
- marchew
- cebula
- jajko
- serek typu bieluch
- 0,5 szkl. oleju
- 0,5 szkl. kaszki mannej
- papryka czerwona
- sól, pieprz, kurkuma, tymianek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Dynie, cebule i marchew ścieramy na tarce, przyprawiamy, dodajemy pokrojoną na małe kawałki paprykę, olej, kaszkę, żółtko i ubite białko.
2. Delikatnie mieszamy, po czym wkładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem i obsypanego kaszką.
3. Pieczemy godzinę przy 180° C.
4. Kroimy i każdy kawałek przyozdabiamy serkiem i świeżą pietruszką.

