

Przepis na:

Pasztet z pieczarek



SKŁADNIKI:

FARSZ:

- 500g pieczarek
- 2 czerwone cebule
- 1 bułka
- 100ml sosu sojowego
- 2 jajka
- 1 pęczek natki pietruszki
- Sól, pieprz, papryka ostra, czosnek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę.
2. Pieczarki kroimy drobno.
3. Siekamy natkę pietruszki.
4. Bułkę namaczamy w sosie sojowym przez ok. 10 minut.
5. Na patelni podsmażamy cebulę.
6. Dodajemy do cebuli pieczarki i dusimy aż woda odparuje.
7. Oddzielamy białko od żółtek.
8. Białko ubijamy z dodatkiem soli.
9. W misce łączymy ze sobą pieczarki, bułkę i żółtka.
10. Dodajemy pietruszkę i przyprawę.
11. Do powstałej masy dodajemy ubite białko i delikatnie mieszamy.
12. Całość przekładamy do formy wyłożonej papierem i pieczemy godzinę w temperaturze 180 stopni.

