
Pasztet z fasoli i orzechów

By bnowak

Published: 02/12/2009 - 16:04

- 2 szklanki gotowanej fasoli,
- 2 cebule,
- kilka ząbków czosnku,
- 5 dużych pieczarek,
- 5 prawdziwków (świeżych lub suszonych),
- 1/2 szklanki łuskanych orzechów włoskich,
- 1/2 szklanki pestek z dyni lub słonecznika

Suszone prawdziwki ugotować. Cebulę i wszystkie grzyby posiekać i podsmażyć na oleju. Wymieszać z pozostałymi składnikami i przepuścić przez maszynkę (można dodać 1 -2 łyżki oleju). Wyłożyć do natłuszczonej foremki, posypać otrębami i piec ok. 1 godz. w średnio nagrzanym piekarniku.

źródło: onet.pl

Twoja ocena:

Średnia ocena: 4.3 (3 ocen)