

www.SztukaKulinarna.pl

Pasztet z pieczarek

ilość porcji **6** czas trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	pieczarki	
1	łyżki	soku z cytryny	
1	szt	cebula	
4	szt	czosnek	
1	szklanka	drobno posiekanych migdałów	
1	łyżki	śmietana	
2	szt	jajko	
3	łyżki	masło	
1	łyżki	bułki tartej	
		pieprz	
1	łyżeczki	tymianek	
		sól, pieprz.	

Przepis Pieczarki umyć, osuszyć, drobno pokroić. Posiekaną cebulę i czosnek przesmażyć na stopionym maśle, dodać pokrojone pieczarki i smażyć na silnym ogniu. Po chwili zmniejszyć ogień i smażyć aż płyn odparuje. Przystudzić i przepuścić przez maszynkę (malakser). Zmiksować z migdałami, śmietaną, jajami, tymiankiem, solą i pieprzem na gładką masę. Przygotować podłużną formę, wysypać bułką tartą. Przełożyć masę pieczarkową, wierzch posypać płatkami migdałowymi, przykryć folią. Pasztet ustawić na blaszce z gorącą wodą i piec 40 min. w temp. 160°C. Następnie zdjąć folię i piec jeszcze 10 min. Składniki

50 dkg pieczarek, 1 łyżka soku z cytryny, duża cebula, 3 - 4 ząbki czosnku, 1 szkl. drobno posiekanych migdałów, 1 łyżka gęstej śmietany, 2 jaja, 3 łyżki masła, 1 łyżka bułki tartej, szczypta pieprzu cayenne, 1 łyżeczka tymianku, sól, pieprz.